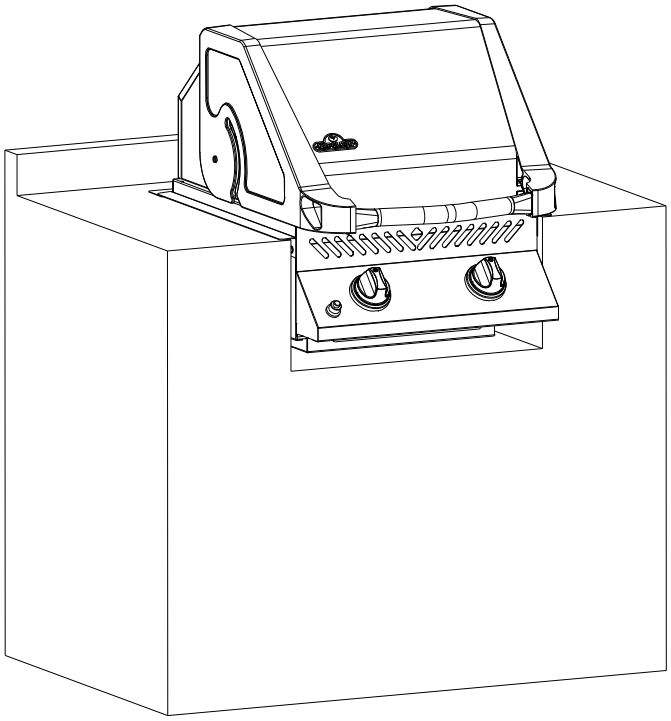
Northline express.com
Quality Home Leisure Products

APPLY SERIAL NUMBER LABEL FROM CARTON
APPOSEZ LÉTIQUETTE DU NUMERO DE SERIE DU CARTON

Serial No. / Nº de série XXXXXX000000
MODEL NO. / Nº DE MODÈLE

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS
*Award Winning Products*



# BISZ300-INFRARED
# BISB245-SIDE BURNER
# ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS
# OUTDOOR GAS GRILL
# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'OPÉRATION
# GRIL À GAZ EXTÉRIEUR

Cabinet Frame and Cabinet must be made from **NON-COMBUSTIBLE** material.

Le cabinet et la charpente du cabinet doivent être faits de matériau **INCOMBUSTIBLE**.

This grill is designed for **NON-COMBUSTIBLE** enclosures only, and must be installed and serviced by a qualified installer to local codes.

Ce gril est conçu pour des cabinets incombustibles seulement et doit être installé et entretenu par un installateur qualifié selon les codes locaux.

MANUFACTURED BY / MANUFACTURE PAR: **NAPOLEON APPLIANCE CORP.,**
**214 BAYVIEW DR., BARRIE, ONTARIO, CANADA L4N 4Y8 PHONE: (705)726-4278**
**FAX: (705)725-2564 EMAIL: care@nac.on.ca WEB SITE: www.napoleongrills.com**

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.
GARDER CE LIVRE POUR RÉFÉRENCES FUTURES

N415-0173/APR04/08

**Do not try to light this appliance without reading "LIGHTING" instructions section of this manual.**

## WARNING

**Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. An L.P. cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.**

## DANGER

**IF YOU SMELL GAS:**

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department**

## CAUTION

**During unpacking and assembly it is recommended that you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners may be sharp and can cause cuts if handled incorrectly.**

## SAFE OPERATING PRACTICES

- This gas grill must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- This gas grill must only be used outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage or any other enclosed area.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Inspect the gas supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced, prior to using the gas grill, with a replacement hose assembly specified by the manufacturer.
- When the propane cylinder is not disconnected from the appliance, the gas grill and cylinder must be stored outdoors in a well ventilated space.
- Do not locate in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill.
- Adults and especially children should be alerted to the hazards of high surface temperatures. Young children should be supervised near the gas grill.
- Under no circumstances should this gas grill be modified.
- Gas must be turned off at the propane cylinder or at the natural gas supply valve when the gas grill is not in use.
- When the gas grill is to be stored indoors, the connection between the propane cylinder and the gas grill must be disconnected and the cylinder removed and stored outdoors in a well ventilated space out of reach of children. Disconnected cylinders must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. Natural gas units must be disconnected from the supply when being stored indoors.
- The top lid is to be closed during the gas grill preheat period **(BISZ300NSS/PSS models only).**
- Your flat top grill **(BISZ300NFT/PFT) and the built in side burner(BISB245)** are supplied with a flat cover for storage and protection from the elements. Never place this cover on the grill while hot or operating. Allow grill to cool completely before covering.
- Do not use the condiment tray to store lighters, matches or other flammable materials.
- This gas grill is designed for outdoor use only.

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS
*Award Winning Products*

**NAPOLEON gas grills are manufactured under the strict Standard of the world recognized ISO 9001-2000 Quality Assurance Certificate.**
**NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leak tested and test-fired at a quality test station, and thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.**

## NAPOLEON GAS GRILL PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY

**NAPOLEON warrants the following materials and workmanship in your new NAPOLEON gas grill against defects for as long as you own the gas grill. This covers: aluminum castings, stainless steel burners, stainless steel rod cooking grids, stainless steel side shelves, LUXIDIO® side shelf endcaps, wheels, knobs, porcelain enamelled lids and stainless steel lids. Subject to the following conditions. During the first ten years NAPOLEON will provide replacement parts at our option free of charge. From the eleventh year to lifetime NAPOLEON will provide replacement parts at 50% of the current retail price.**

**Components such as regulator, casters, stainless steel warming rack, hoses and connectors, fasteners and accessories are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first year of the limited warranty.**

**Components such as stainless steel sear plates, ceramic infrared burners (excluding screens), igniter (excluding batteries), temperature gauge and brass valves are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first three years of the limited warranty.**

**NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labour costs or export duties.**

## CONDITIONS AND LIMITATIONS

"NAPOLEON warrants its products against manufacturing defects to the original purchaser only, provided that the purchase was made through an authorized NAPOLEON dealer and is subject to the following conditions and limitations:"

This factory warranty is non-transferable and may not be extended what-so-ever by any of our representatives.

The gas grill must be installed by a licenced, authorized service technician or contractor. Installation must be done in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damages caused by misuse, lack of maintenance, grease fires, hostile environments, accident, alterations, abuse or neglect and parts installed from other manufacturers will nullify this warranty.

This limited warranty further does not cover any scratches, dents, painted finishes, corrosion or discolouring by heat, abrasive and chemical cleaners, nor chipping on porcelain enamel parts, nor any components used in the installation of the gas grill.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided.

In the first year only, this warranty extends to the replacement of warranted parts which are defective in material or workmanship provided that the product has been operated in accordance with the operation instructions and under normal conditions.

After the first year, with respect to this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

**NAPOLEON will not be responsible for the installation, labour or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, and such expenses are not covered by this warranty.**

Notwithstanding any provision contained in this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON's responsiblity under this warranty is defined as above and it shall not in any event extend to any incidental, consequential, or indirect damages.

This warranty defines the obligation and liability of NAPOLEON with respect to the NAPOLEON gas grill and any other warranties expressed or implied with respect to this product, its components or accessories are excluded.

NAPOLEON neither assumes, nor authorizes any third party to assume, on its behalf, any other liabilities with respect to the sale of this product. NAPOLEON will not be responsible for: over firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds, or inadequate ventilation,

Any damages to the gas grill due to weather damage, hail, rough handling, damaging chemicals or cleaners will not be the responsibility of NAPOLEON.

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON.

NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honouring any warranty claim.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labour costs, or export duties.

# GENERAL INFORMATION

THIS GAS BARBECUE IS CERTIFIED UNDER CANADIAN AND AMERICAN NATIONAL STANDARDS, CSA 1.6a-2006 AND ANSI Z21.58a -2006 RESPECTIVELY FOR OUTDOOR GAS GRILLS AND SHOULD BE INSTALLED to conform with local codes. In the absence of local codes, the installation must conform with either ANSI Z223.1 / NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation code, CSA B149.1 or Propane Storage and Handling Code, B149.2.

If a rotisserie motor is used, it must be electrically grounded in accordance with local codes or, in absence of local codes, with the current CSA C22.1 CANADIAN ELECTRICAL CODE in Canada or the National Electrical Code, ANSI/ NFPA 70 in the United States.

**PROPANE CYLINDER SPECIFICATIONS:** A dented or rusty cylinder may be hazardous and should be checked by your propane supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. Use only a propane supply cylinder constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the Canadian Transport Commission (CTC) or the US Department of Transportation (DOT). This appliance has been designed for use with a 20lb. (9.1 kg) size propane cylinder only (not supplied).

The propane cylinder must be provided with a shut-off valve terminating in a propane cylinder valve type QCC1, and a safety relief device having direct communication with the vapour space of the cylinder. The cylinder supply system must be arranged for vapour withdrawal and the cylinder shall include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder shall incorporate an OPD (overfill protection device).

The outdoor cooking gas appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during an pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5 psi (3.5 kPa).

The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

**CALIFORNIA PROPOSITION 65:** The burning of gas fuel creates byproducts, some of which are on the list as substances known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. When cooking with gas, always ensure adequate ventilation to the unit, to minimize exposure to such substances.

# IMPORTANT DO'S AND DON'TS

### DO'S

- Read the entire instruction manual before operating the gas grill.
- Maintain proper clearance to combustibles (16" to rear of unit, 7" to sides). Additional clearance is recommended (24") near vinyl siding or large panes of glass.
- Leak test the unit before initial use, annually and whenever any gas components are replaced.
- Follow lighting instructions carefully when operating grill. Burner controls must be off when turning supply cylinder valve on.
- Clean grease tray regularly to avoid build-up which may lead to grease fires.
- Inspect infrared burner venturi tube for spider webs and other obstructions periodically. Clean the tubes completely if you find any such obstructions.

### DON'TS

- Do not attempt to use a cylinder which is not equipped with a QCC1 type connection.
- Do not route hose underneath drip pan - proper hose clearance to bottom of unit must be maintained.
- Do not locate unit under unprotected combustible construction.
- Do not leave grill unattended when operating.
- Do not light burners with lid closed.
- Do not move grill when hot or operating.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose, etc.) to come in contact with hot ceramic burners. A large temperature differential can cause cracking in the ceramic tile.
- Do not use water to control flare-ups.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the unit.
- Do not operate the grill in a screened in porch, gazebo or any other enclosed area.

# GAS HOOK-UP INSTRUCTIONS

This grill is designed for **NON-COMBUSTIBLE** enclosures only, and must be installed and serviced by a qualified installer to local codes.

**BUILT IN PROPANE GAS HOOK-UP**: The piping up to the gas grill is the responsibility of the installer and piping should be located as shown in the built-in instructions. Do not use hose to connect the unit. It must be connected with either rigid pipe, copper tube or an approved flexible metal connector. The installation must comply with CAN B149.1 Natural Gas and Propane installation code in Canada, or to the National Fuel Gas code, ANSI Z223.1 in the United States. The minimum recommended piping size is NPS 1/2" for rigid pipe, and 1/2" OD for copper tubing (based on a 20 ft run). Longer runs may require larger sizes to conform with local codes or to conform with CAN B149.1. Propane Gas Installation Code in Canada or to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 in the United States. A flexible metal connector is included to simplify the installation of the unit. Connect this connector to the 3/8" flare fitting on the end of the manifold. Connect the other end of the connector to the gas piping. Ensure that the connector does not pass through a wall, floor, ceiling or partition, and is protected from damage. Do not use hose to connect the unit. For the BISZ300, the gas supply must be connected to the 3/8" flare elbow fitting located under the right hand side of the control panel. For the BISB245, the gas supply must be connected to the 3/8" flare fitting located under the center of the control panel. If installing a side burner, a separate line must be branched off to the side burner unit and enter the side burner opening at the specified location. If the enclosure is to house a propane cylinder, the tank portion of the enclosure must be ventilated according to local codes, and must not have communication with the cavity used to enclose the gas grill. A propane tank can not be stored below the gas grill.

**BUILT IN NATURAL GAS HOOK-UP**: The piping up to the gas grill is the responsibility of the installer and piping should be located as shown in the built-in instructions. Do not use hose to connect the unit. It must be connected with either rigid pipe, copper tube or an approved flexible metal connector. The installation must comply with CAN B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code in Canada, or to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 in the United States. The minimum recommended piping size is NPS 1/2" for rigid pipe, and 5/8" OD for copper tubing (based on a 20 ft run). Longer runs may require larger sizes to conform with local codes or to conform with CAN B149.1. Natural Gas Installation Code in Canada or to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 in the United States. A flexible metal connector is included to simplify the installation of the unit. Connect this connector to the 3/8" flare fitting on the end of the manifold. Connect the other end of the connector to the gas piping. Ensure that the connector does not pass through a wall, floor, ceiling or partition, and is protected from damage. For the BISZ300, the gas supply must be connected to the 3/8" flare elbow fitting located under the right hand side of the control panel. For the BISB245, the gas supply must be connected to the 3/8" flare fitting located on the inlet side of the included regulator. The included regulator must be used with the appliance.

**Built in units are supplied with a drip pan which holds only a minimal amount of grease. To prevent grease fires, the pan must be cleaned after each use.**

# LEAK TESTING INSTRUCTIONS

**DANGER**

**Do not use an open flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury or death.**

**LEAK TESTING:** This must be done before initial use, annually and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See *Leak Testing Diagram* for areas to check.

1. Turn all burner controls to off. Turn supply valve on.

2. Brush a half and half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

3. Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the customer care department.

4. If the leak cannot be stopped, shut off the gas supply, disconnect it and have the barbecue inspected by your gas supplier or dealer. Do not use the appliance until the leak has been corrected.

5. Turn off gas supply.

# LIGHTING INSTRUCTIONS BISZ300NSS/PSS

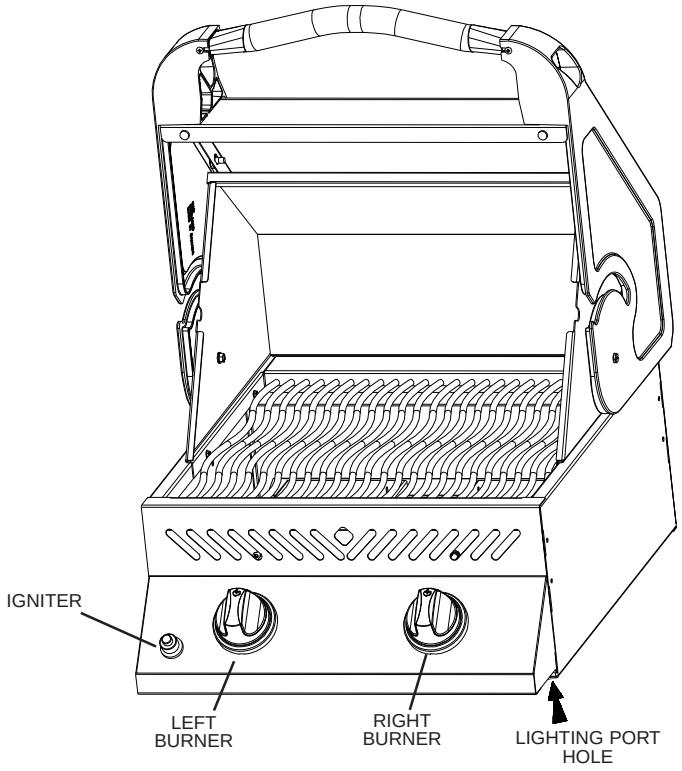
Open lid / Remove Cover

Ensuring burner controls are in the off position, turn on the gas supply valve.

Turn either left or right infrared burner control to high position.

Press and hold igniter button until lit, or light by match.

If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes.




# LIGHTING INSTRUCTIONS BISB245

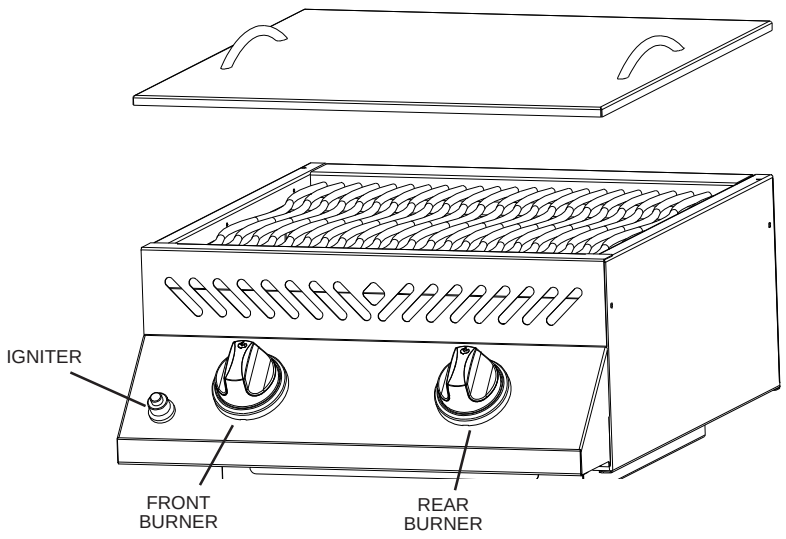
Remove Cover

Ensuring burner controls are in the off position, turn on the gas supply valve.

Turn front or rear burner control to high.

Press and hold igniter button until lit, or light by match.

If ignition is not immediate, turn the burner control off. Wait 5 minutes.



# INFRARED HEAT

Most people don't realize that the heat source that we are most familiar with, namely the sun warms the earth using mainly infrared energy. Infrared energy is a form of electro-magnetic energy that has a wavelength just greater than the red end of the visible light spectrum, but less than that of radio waves. This energy was discovered in 1800 by Sir William Herschel who, dispersed sunlight into its component colours using a prism. He showed that most of the heat in the beam fell into the spectral region just beyond the red end of the spectrum, where no visible light existed. This is infrared energy. Most materials readily absorb infrared radiation in a wide range of wavelengths, causing an increase in temperatures of the materials. This is the same phenomenon that causes us to feel warmth when we are exposed to sunlight. The infrared rays from the sun travel through the vacuum of space, through the atmosphere and penetrate our skin. This causes increased molecular activity in the skin, which creates internal friction and generates heat, allowing us to feel warmth.

Foods cooked over infrared heat sources are heated by the same principle. Charcoal is the traditional way of infrared cooking that we are all familiar with. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked, with very little drying effect. Any juices or oils that escape from the food drip down onto the charcoal and vaporize into smoke giving the food its delicious grilled taste. The Napoleon infrared burner cooks in the same way. In each burner, 10000 ports each with its own tiny flame cause the surface of the ceramic to glow red. This glow emits the same type of infrared heat to the food, without the hassle or mess of charcoal. It also provides a more consistent heated area that is far easier to regulate than a charcoal fire. For instantaneous searing the burners can be set to high, yet they can also be turned down for slower cooking. We all know how difficult that is on a charcoal fire. Traditional gas burners heat the food in a different way. The air surrounding the burner is heated by the combustion process and then rises up to the food being cooked. This generates lower grill temperatures that are ideal for more delicate cuisine such as seafood or vegetables. The bottom line is that Napoleon's infrared burners produce searing heat for juicier, tastier steaks, hamburgers and other meats. For cooking times and tips refer to the Infrared Grilling Chart.

# COOKING INSTRUCTIONS

When lit for the first time, the gas grill will emit a slight odour. This is a normal temporary condition caused by the "burn-in" of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again. Simply run the main burners on high for approximately ½ hour. When cooking very lean meats, such as chicken breasts, or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content, may create flare-ups. Either trim some fat or reduce temperatures to prevent this. Should a flare-up occur, move food away from flames, reduce heat. Leave the lid open. See 'Your All Season Grill' cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

**INFRARED MAIN BURNER USE:**

1. Follow the infrared burner ignition procedures and operate on high for 5 minutes with the lid closed (NSS/PSS models only) or until the ceramic burners glow red.
2. Place food on grills and cook according to times listed in the Infrared Grilling Chart.
3. Depending upon your taste, continue cooking over infrared burners on high, medium or low, turning food frequently, or place food away from infrared burners, close lid, and allow oven temperature to slowly finish cooking your food.

**Caution:** Due to the intense heat the infrared burners provide, food left unattended over burners will burn quickly. Keep the lid open when cooking with the infrared burners on high. The intense heat ensures adequate searing temperatures even with the lid open. This also allows observation of the food, so as to prevent burning.

**SIDE BURNER USE:**

The side burner can be used like any range top burner, for gravies, soups etc. The gas grill should be located so that the side burner is protected from the wind, because the wind will adversely affect it's performance. **NEVER GRILL FOOD DIRECTLY ON THE SIDE BURNER GRATE. IT IS DESIGNED FOR USE WITH POTS AND PANS ONLY.**

## INFRARED GRILLING CHART

| FOOD | CONTROL SETTING | COOKING TIME | HELPFUL SUGGESTIONS |
|---|---|---|---|
| Steak 1” Thick | High setting 2 min. each side<br>High setting 2 min. each side then medium setting<br>High setting 2 min. each side then medium setting | 4 min. - Rare<br>6 min. - Medium<br>8 min. - Well Done | When selecting meat for grilling, ask for meat with a marbled fat distribution. The fat acts as a natural tenderizer while cooking and will keep the meat moist and juicy. |
| Hamburger 1/2” Thick | High setting 2 min. each side<br>High setting 2 1/2 min. each side<br>High setting 3 min. each side | 4 min. - Rare<br>5 min. - Medium<br>6 min. - Well Done | Preparing hamburgers to order is made easier by varying the thickness of your patties. To add an exotic taste to your meat, try adding hickory-flavored woodchips into Napoleon’s woodchip smoker. |
| Chicken Pieces | High setting 2 min. each side medium-low to low setting | 20-25 min. | The joint connecting the thigh and the leg from the skinless side, should be sliced 3/4 of the way though in order for the meat to lay flatter on the grill. This will help it to cook faster and more evenly. To add a trademark taste to your cooking, try adding mesquite-flavoured woodchips in your Napoleon woodchip smoker. |
| Pork Chops | Medium | 6 min. per side | Trim off the excess fat before grilling. Choose thicker chops to get more tender meat. |
| Spare Ribs | High setting for 5 minutes low to finish | 20 min. per side turn often | Choose ribs that are lean and meaty. Grill until meat easily pulls away from the bone. |
| Lamb Chops | High setting for 5 minutes medium to finish | 15 min. per side | Trim off the excess fat before grilling. Choose extra thick chops to get more tender meat. |
| Hot Dogs | Medium - Low | 4-6 min. | Select the larger size wieners. Slit the skin lengthwise before grilling. |

# CLEANING INSTRUCTIONS

**Ensure that the burners are turned off prior to cleaning. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this gas grill. Do not use a self cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the gas grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly.**

Note: Stainless steel tends to oxidize or stain in the presence of chlorides and sulfides, particularly in coastal areas and other harsh environments, such as the warm, high humidity atmosphere around pools and hot tubs. These stains may be perceived as rust, but can be easily removed and prevented. To ensure stain prevention, wash all stainless steel surfaces every 3-4 weeks with fresh water and stainless steel cleaner or as often as required.

**GRIDS AND WARMING RACK** - The grids and warming rack are best cleaned during the pre-heat period with a soft brass wire brush. Steel wool can be used for stubborn stains. Stainless grids will discolour permanently from normal usage, due to the high temperature of the cooking surface.

**CLEANING INSIDE THE GAS GRILL** - Remove cooking grids. Use a soft brass wire brush to clean loose debris from casting sides and insides of the lid. Brush all debris from inside the gas grill into the removable drip pan.

**DRIP PAN** - Slide the drip pan out for easy cleaning. It should be cleaned frequently (every use) to avoid grease buildup. Grease and excess drippings pass through to the drip pan, located under the gas grill, and accumulate in the disposable grease tray below the drip pan. Accumulated grease can cause a fire hazard. Do not line the drip pan with aluminum foil or sand, as it can prevent the grease from flowing properly. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper, and all the debris should be scraped into the disposable grease tray. This tray should be replaced every two to four weeks, depending on gas grill usage. For supplies, see your Napoleon Gas Grill dealer.

**CLEANING THE OUTSIDE OF THE GAS GRILL** - Do not use abrasive cleaners to clean any painted, porcelain or stainless steel parts. Porcelain enamel components must be handled with additional care. The baked on enamel finish is glass like, and will chip if struck. Touch-up enamel is available from your Napoleon Gas Grill dealer. Exterior grill surfaces should be cleaned while warm to the touch, with warm soapy water. To clean stainless surfaces, use a stainless steel cleaner or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Do not use steel wool, as it will scratch the finish. Stainless steel parts will discolour when heated, usually to a golden or brown colour. This discolouration is normal and will not affect the performance of the grill.

**INFRARED BURNERS -** Because of the high intensity of the infrared burner, most drippings and food particles that fall onto the burner surface are immediately incinerated. However, some debris and residue may remain. To remove this residue after cooking, turn the grill on high with lid closed for 5-10 minutes.

# MAINTENANCE INSTRUCTIONS

**It is recommended that this gas grill be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person.**

**Turn off the gas at the source and disconnect unit before servicing. Maintenance should only be done when the grill is cool, to avoid the possibility of burns. A leak test must be performed annually, and whenever any component of the gas train is replaced.**

**ALUMINUM CASTINGS** - Clean castings periodically with warm soapy water. Aluminum will not rust, but due to high temperatures and weathering, oxidation can occur on aluminum surfaces. This will appear as white spots on the castings. To refinish the castings, clean them and sand lightly with fine sandpaper. Wipe surface to remove any residue, and paint with high temperature barbecue paint. Protect surrounding areas from over-spray. Follow curing directions found on the can.

**PROTECTION OF INFRARED BURNERS** - The infrared burners of your grill are designed to provide a long service life. However, there are steps you must take to prevent cracking of their ceramic surfaces, which will cause the burners to malfunction. Following are the common causes of cracks and the steps you must take to avoid them. Damage caused by failure to follow these steps is not covered by your grill warranty.

1. Impact with Hard Objects - Never allow hard objects to strike the ceramic. Take care when inserting or removing cooking grates and accessories into or from the grill. If these objects were to fall on the ceramic, it is likely to crack.

2. Water or Other Liquids - Cold liquid contacting a hot surface in substantial amounts can cause the surface to break. Do not throw water into the grill to douse a flame. Also if the ceramic or interior of a burner becomes wet while not in use, later operation of the burner can create steam, which may produce enough pressure to crack the ceramic. In addition, repeated soaking of the ceramic will cause it to swell and expand. This expansion will cause undue pressure on the ceramic and therefore it may crack and crumble.

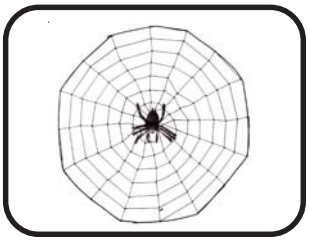
   i) Never throw water into the grill to control flare-ups

   ii) Do not attempt to operate the infrared burners in open air while raining.

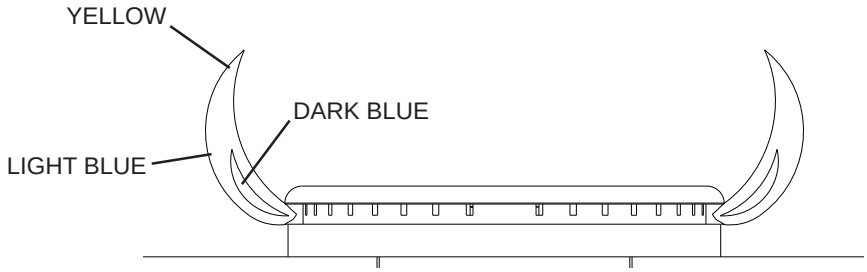
   iii) If you find standing water in your grill (because of exposure to rainfall, sprinklers etc.), inspect ceramic for evidence of possible watersoaking. If ceramic appears to be wet, remove the burner from the grill. Turn upside down to drain the excess water. Bring indoors and allow to dry thoroughly.

3. Impaired Ventilation of Hot Air From the Grill - In order for the burners to function properly, hot air must have a way to escape the grill. If the hot air is not allowed to escape, the burners may become deprived of oxygen, causing them to back flash. If this occurs repeatedly, the ceramic may crack. Do not cover more than 75% of the cooking surface with solid metal (ie. griddle or large pan).

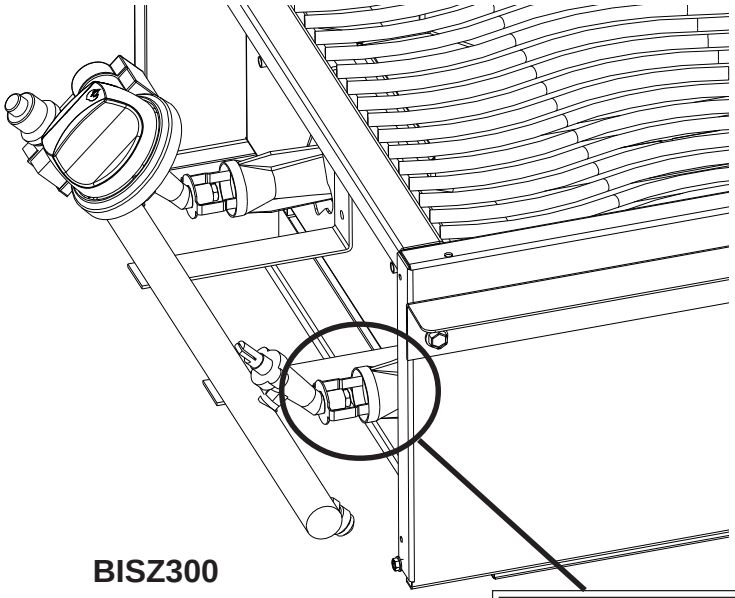
**CAUTION BEWARE OF SPIDERS**



## PROPER FLAME PATTERN
## BISB245




Spiders and insects are attracted to the smell of propane and natural gas. The nest or web will cause the burner to burn with a soft yellow or orange flame. To clean the inside of the burner, remove the cap and use a soft wire brush to remove any debris from the burner ports. Do not enlarge the ports. The burner caps are pocelain enamel and can be cleaned with warm soapy water, rinse and dry thoroughly before re-installing.



**BISZ300**

**WARNING**

**It is very important when re-installing the burner after cleaning that the valve/orifice enters the burner tube before lighting your gas grill. If the valve is not inside the burner tube a fire or explosion could occur.**

Spiders and insects are attracted to the smell of propane and natural gas. The nest or web will cause the burner to burn with a soft yellow or orange flame or cause a fire (flashback) at the air shutter underneath the control panel. To clean the inside of the burner, it must be removed from the gas grill. Lift the back of the burner upwards to remove. Use a flexible venturi tube cleaning brush to clean out the inside of the burner. Shake any loose debris out of the burner, through the gas inlet. Check also that the valve orifices are clean. Do not enlarge the orifices. Re-install the burner.

# TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible Causes | Solution |
|---|---|---|
| Low heat / Low flame when valve turned to high. | For propane - improper lighting procedure. | Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas grill valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions. |
| | For natural gas - undersized supply line. | Pipe must be sized according to installation code. |
| | For both gases - improper preheating. | Pre-heat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes. |
| Excessive flare-ups/uneven heat. | Improper pre-heating. | Pre-heat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes. |
| | Excessive grease and ash build up on sear plates and in drip pan. | Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions. |
| Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas. | Possible spider web or other debris. | Thoroughly clean burner by removing. See general maintenance instructions. . |
| Burner will not light with the igniter, but will light with a match. | Dead battery / or installed incorrectly. | Replace with heavy duty 'AAA' battery. Install with positive terminal down. |
| | Loose electrode wire. | Check that electrode wire is firmly pushed onto the terminal on the back of the igniter. |
| | Wrong replacement igniter. | One spark systems must use a one spark igniter. |
| | Improper gap at electrode tip. | Ensure that the collector box is tight, and the gap between the electrode end and the collector box is between 1/8 - 3/16". The gap can be adjusted by bending the box in or out. |
| | Lifting flames on burner. | Close air shutter slightly - see previous problem |
| "Paint" appears to be peeling inside lid or hood. | Grease build up on inside surfaces. | This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain, and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that will flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions. |
| Burner output on “high” setting is too low. (Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.) | Lack of gas. | Check gas level in propane cylinder. |
| | Supply hose is pinched. | Reposition supply hose as necessary. |
| | Dirty or clogged orifice. | Clean burner orifice. |
| | Spider webs in venturi tube, or other foreign matter. | Clean out venturi tube. |
| | Cracked ceramic tile. | Order replacement burner from your Authorized Napoleon dealer. |

| Problem | Possible Causes | Solution |
|---|---|---|
| Burner output on “high” setting is too low. (Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.) | Lack of gas. | Check gas level in propane cylinder. |
| | Supply hose is pinched. | Reposition supply hose as necessary. |
| | Dirty or clogged orifice. | Clean burner orifice. |
| | Spider webs in venturi tube, or other foreign matter. | Clean out venturi tube. |
| | Cracked ceramic tile. | Order replacement burner from your Authorized Napoleon dealer. |
| | Propane regulator in “low flow” state. | Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas grill valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions. |
| Infrared burner flashes back (during operation the burner abruptly makes a loud “whoosh” sound, followed by a continuous blow-torch type sound and grows dim.) | Ceramic tiles overloaded with grease drippings and build-up, ports are clogged. | Turn burner off and allow to cool for at least two minutes. Relight burner and burn on high for at least five minutes or until the ceramic tiles are evenly glowing red. |
| | Burner overheated due to inadequate ventilation (too much grill surface covered by griddle or pan.) | Ensure that no more than 75% of the grill surface is covered by objects or accessories. Turn burner off and allow to cool for at least two minutes, then relight. |
| | Cracked ceramic tile. | Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. If any cracks are found, contact your authorized Napoleon dealer for ordering a replacement burner assembly. |
| | Leaking gasket surrounding the ceramic tile, or a weld failure in the burner housing. | Contact your authorized Napoleon dealer for instructions on ordering a replacement burner assembly. |

# ORDERING REPLACEMENT PARTS

Before contacting the customer care department, check the NAC web site for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and part replacement instructions at www.napoleongrills.com. Contact the factory directly for replacement parts and warranty claims. The customer care department is available between 9 AM and 5 PM (Eastern standard time) at 1-866-820-8686 or fax at 1-705-727-4282. In order to process a claim, we must be provided with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases the customer care representative may request to have the parts returned to the factory for inspection, before providing replacement parts. The parts must be shipped prepaid to the attention of the customer service care with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
3. Proof of purchase (photocopy of the invoice).
4. Return Authorization number - provided by the customer care representative.

Before contacting customer care, please note that the following items are not covered by the warranty:

-costs for transportation, brokerage or export duties
-labor costs for removal and re-installation
-costs for service calls to diagnose problems
-discoloration of stainless steel parts
-part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (oven cleaner).

**Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section "INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE" de ce manuel.**

## AVERTISSEMENT

**Pour votre sécurité n'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil. Une bonbonne de propane de propane non branchée ne devrait pas être entreposée à proximité de cet ou de tout autre appareil. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un feu ou une explosion pourraient s'ensuivre, causant des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou des pertes de vie.**

## DANGER

**QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**

- **Fermez l'alimentation principale en gaz.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.**

## ATTENTION

Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

* Ce gril à gaz ne doit pas être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.

* Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.

* Gardez les fils électriques et les tuyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.

* Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif, d'usure ou s'il est coupé, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.

* Lorsque la bonbonne de propane n'est pas débranchée du gril, la bonbonne et le gril doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.

* N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.

* Lorsque le gril n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être fermée à la bonbonne de propane ou à la soupape d'alimentation du gaz naturel.

* Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.

* Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.

* Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants. Les bonbonnes de propane ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé. Les appareils au gaz naturel doivent être débranchés de leur source d'alimentation en gaz lorsqu'ils sont entreposés à l'intérieur.

* Le couvercle doit être fermé lors de la période de préchauffage du gril.**(BISZ300NSS/PSS model only)**

* Votre gril encastré **(BISZ300NFT/PFT)** et brûleur latéral **(BISB245)** est fourni avec un couvercle plat servant pour le rangement et la protection contre les intempéries. Ne placez jamais ce couvercle sur le gril lorsque celui-ci est chaud ou en fonction. Laissez le gril refroidir complètement avant de placer le couvercle.

* N'utilisez pas le plateau à condiments pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matériaux inflammables.

* Ce gril à gaz est conçu pour un usage extérieur seulement.

GOURMET GRILLS
*Award Winning Products*

**Les grils à gaz NAPOLÉON sont fabriqués conformément aux normes strictes du Certificat d'assurance de qualité mondialement reconnues ISO 9001-2000. Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composantes et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de test de qualité et sont soigneusement inspectés par un technicien qualifié avant d'être emballés et expediés pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de NAPOLÉON.**

## GARANTIE À VIE LIMITÉE DU PRÉSIDENT

**NAPOLÉON garantit votre nouveau gril à gaz contre tous défauts concernant les matériaux et le procédé de fabrication tels qu'énumérés ci-après tant et aussi longtemps que vous êtes propriétaire du gril. Cette garantie couvre: la fonte d'aluminium, les brûleurs en acier inoxydable, les grilles de cuisson en acier inoxydable (en tige), les tablettes latérale en acier inoxydable, les embout en LUXIDIO® de les tablettes latérale, les roues, les boutons de contrôle, le couvercle de porcelaine émaillée et le couvercle en acier inoxydable sous réserve des conditions suivantes. Pendant les dix premières années, NAPOLÉON remplacera gratuitement les pièces de rechange selon son choix. De la onzième année à vie, NAPOLÉON fournira les pièces de rechange à 50% du prix de détail courant.**

**Les composantes tels que le régulateur, roulettes, la grille-réchaud en acier inoxydable, les tuyaux et les raccords, les fixations et les accessoires sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant la première année de la garantie limitée.**

**Les composantes tels que les plaques de brûleur en acier inoxydable, les brûleurs infrarouges en céramique (à l'exclusion des écrans), l'allumeur exclure les pile, la jauge de température et les soupapes de laiton sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant les trois premières années de la garantie limitée.**

**NAPOLÉON n'assumera aucun frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.**

## CONDITIONS ET LIMITATIONS

"NAPOLÉON garantit ses produits contre tous défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement à condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un représentant autorisé NAPOLÉON et sous réserve des conditions et limitations suivantes."

Cette garantie d'usine n'est pas transférable et ne peut être prolongée par aucun de nos représentants qu'elle qu'en soit la raison.

Le gril à gaz doit être installé par un installateur ou entrepreneur qualifié. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un usage impropre, un manque d'entretien, feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des modifications, de l'abus ou de la négligence. L'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les éraflures, les bosselures, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs ni l'écaillage des pièces de porcelaine émaillée ni les composantes utilisées dans l'installation du gril à gaz.

Dans le cas d'une détérioration des composantes causant un mauvais fonctionnement pendant la période couverte par la garantie, un remplacement part des composantes sera effectué.

Au cours de la première année seulement, cette garantie s'applique à la réparation ou au remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux à la condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'opération et dans des conditions normales.

Après la première année, selon cette Garantie à vie limitée du Président NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer complètement de toutes ses obligations en ce qui concerne cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toutes pièces garanties qui sont défectueuses.

**NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, main-d'oeuvre ou autres coûts ou dépenses relatives à la réinstallation d'une pièce garantie car de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.**

Nonobstant toutes les dispositions contenues dans cette Garantie à vie limitée du Président, la responsabilité de NAPOLÉON sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'appliquera à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.

Cette garantie définit les obligations et responsabilités de NAPOLÉON en ce qui concerne le gril à gaz NAPOLÉON. Tout autre garantie énoncée ou implicite en ce qui concerne ce produit, ses composantes ou accessoires est exclue.

NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom, tout autre responsabilité concernant la vente de ce produit. NAPOLÉON ne se tiendra pas responsable d'une surchauffe ou d'explosions causées par des conditions environnementales tel que des vents forts ou une ventilation inappropriée.

Tous dommages causés au gril par la température, un usage abusif ou l'utilisation de produits d'entretien chimiques ou abrasifs ne seront pas la responsabilité de NAPOLÉON.

La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et de modèle du gril lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON.

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'approuver les réclamations.

NAPOLÉON n'assumera aucun frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

# INFORMATION GÉNÉRALE

CE GRIL À GAZ EST CERTIFIÉ SELON LES NORMES NATIONALES CANADIENNES ET AMÉRICAINES, CSA 1.6a-2006 AND ANSI Z21.58a - 2006 RESPECTIVEMENT POUR DES GRILS À GAZ POUR L'EXTÉRIEUR ET SON INSTALLATION DEVRAIT ÊTRE CONFORME AUX CODES LOCAUX. En l'absence de codes locaux, installez selon les normes courantes CAN1-B149.1 du code d'installation de Propane au Canada, ou B149.2 code sur le stockage et la manipulation du propane, ou selon les normes ANSI Z223.1 / NFPA 54 du "National Fuel Gas" aux États-Unis.

Si un moteur de rôtissoire est utilisé, il doit être électriquement mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément à la version courante du code CSA C22.1 Code électrique canadien ou au code ANSI/NFPA 70 aux États-Unis.

**SPÉCIFICATIONS POUR LA BONBONNE DE PROPANE:** Une bonbonne bosselée ou rouillée peut être dangereuse et devrait être vérifiée par votre fournisseur de propane. N'utilisez jamais une bonbonne avec une soupape endommagée. Utilisez uniquement une bonbonne de propane fabriquée et étiquetée selon les normes pour les bonbonnes de propane de la Commission canadienne des Transports ou le "US Department of Transportation (DOT)". Cet appareil a été conçu pour être utilisé avec une bonbonne de propane de 20 livres (9.1kg) uniquement (non fournie).

La bonbonne de propane doit être équipée d'une soupape d'arrêt se raccordant à une soupape de type QCC1. Une valve de sécurité doit être branchée directement sur la bonbonne. Le système d'alimentation de la bonbonne doit être installé de manière à permettre l'évacuation des vapeurs et doit avoir un collet pour protéger la soupape de la bonbonne. La bonbonne doit être munie d'un dispositif de détection de trop-plein.

**Cet appareil de cuisson extérieur au gaz et sa soupape d'arrêt doivent être débranchés de la ligne d'alimentation en gaz pendant les essais de pression de ce système lorsque les pressions d'essai excèdent 1/2 lb/po² (3,5 kPa).**

**Cet appareil de cuisson extérieur au gaz doit être séparé de la ligne d'alimentation en gaz en fermant la soupape d'arrêt manuelle pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz lorsque la pression est de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) ou moins.**

**PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :** La combustion de gaz crée des sous-produits, parmi lesquels certains se retrouvent sur la liste de substances connues par l'état de Californie comme causant le cancer ou autres dangers pour la reproduction. Lorsque vous cuisinez avec le gaz, assurez-vous de toujours avoir une ventilation adéquate afin de minimiser l'exposition à ces substances.

# QUOI FAIRE ET NE PAS FAIRE

### À FAIRE

- Lire le manuel d'instructions au complet avant d'utiliser le gril.
- Respecter les dégagements recommandés des matériaux inflammables (18" à l'arrière du gril et 7" sur les côtés). Une distance plus grande est recommandée (24") à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une grande surface vitrée.
- Faire un test de fuites avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une composante de gaz est changée.
- Suivre les instructions d'allumage à la lettre lorsque vous utilisez votre gril. Les soupapes des brûleurs doivent être fermées lorsque vous ouvrez la soupape d'alimentation en gaz.
- Nettoyer le tiroir d'égouttement régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Inspecter les tubes de venturi des brûleurs infrarouges pour de toiles d'araignées ou toutes autres obstructions régulièrement.
- Nettoyer les tubes si vous découvrez des obstructions.

### À NE PAS FAIRE

- Ne pas tenter d'utiliser une bonbonne qui n'est pas équipée d'un raccord de type QCC1.
- Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement afin de garder une distance raisonnable entre le tuyau et le fond du gril.
- Ne pas placer le gril sous une construction inflammable non-protégée.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne pas allumer le gril avec le couvercle fermé.
- Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Ne pas permettre à l'eau froide (pluie, arrosoir, boyeau d'arrosage etc) de venir en contacte avec les brûleurs en céramique. Une grande différence de température pourrait causer la céramique à fissurer.
- Ne pas faire fonctionner le brûleur infrarouges de cuve sans que la veilleuse soit allumée.
- Ne pas utiliser d'eau pour contrôler les poussées de flamme.
- N'utilisez pas un pulvérisateur pour nettoyer l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner le gril dans une véranda avec paramoustique, un gazebo ou tout autre endroit fermé.

# INSTRUCTIONS DE BRANCHEMENT DU GAZ

Ce gril est conçu pour des cabinets **incombustibles** seulement et doit être installé et entretenu par un installateur qualifié selon les codes locaux.

**BRANCHEMENT DU PROPANE AU GRIL ENCASTRÉ:** La tuyauterie jusqu'au gril à gaz est la responsabilité de l'installateur et doit être positionnée comme illustré dans le manuel d'instructions du gril encastré. N'utilisez pas de boyau pour brancher l'appareil. Il doit être branché avec un tuyau rigide, un tuyau de cuivre ou un raccord flexible métallique approuvé. L'installation doit se conformer au Code d'installation du gaz naturel et du propane CAN B149.1 au Canada ou au National Fuel Gaz Code ANSI Z223.1 aux États-Unis. La grosseur minimale recommandée des tuyaux est de 1/2" NPS pour les tuyaux rigides et de 1/2" OD pour les tuyaux de cuivre (d'après une course de 20 pi). Les courses plus longues pourraient nécessiter des diamètres plus grands afin de se conformer aux codes locaux ou au Code d'installation du propane CAN B149.1 au Canada ou au National Fuel Gaz Code ANSI Z223.1 aux États-Unis. Un raccord flexible métallique est inclus afin de faciliter l'installation de l'appareil. Branchez ce raccord au raccord évasé de 3/8" situé à l'extrémité du collecteur. Branchez l'autre extrémité du raccord à la conduite de gaz. Assurez-vous que le raccord ne passe pas à travers un mur, un plancher, un plafond ou une cloison et qu'il soit protégé contre tout dommage. Pour le BISZ300, la conduite de gaz doit être branchée au raccord coudé évasé de 3/8" situé sous le côté droit du panneau de contrôle. Pour le BISB245, la conduite de gaz doit être branchée au raccord évasé de 3/8" situé sous le centre du panneau de contrôle. Si le cabinet doit servir de rangement pour le réservoir de propane, la partie du cabinet servant de rangement au réservoir doit être ventilée selon les codes locaux et ne doit pas communiquer avec la partie servant à encastrer le gril. Un réservoir de propane ne peut pas être rangé sous le gril.

**BRANCHEMENT DU GRIL ENCASTRÉ AU GAZ NATUREL:** La tuyauterie jusqu'au gril à gaz est la responsabilité de l'installateur et doit être positionnée comme illustré dans le manuel d'instructions du gril encastré. N'utilisez pas de boyau pour brancher l'appareil. Il doit être branché avec un tuyau rigide, un tuyau de cuivre ou un raccord flexible métallique approuvé. L'installation doit se conformer au Code d'installation du gaz naturel et du propane CAN B149.1 au Canada ou au National Fuel Gaz Code ANSI Z223.1 aux États-Unis. La grosseur minimale recommandée des tuyaux est de 1/2" NPS pour les tuyaux rigides et de 5/8" OD pour les tuyaux de cuivre (d'après une course de 20 pi). Les courses plus longues pourraient nécessiter des diamètres plus grands afin de se conformer aux codes locaux ou au Code d'installation du gaz naturel CAN B149.1 au Canada ou au National Fuel Gaz Code ANSI Z223.1 aux États-Unis. Un raccord flexible métallique est inclus afin de faciliter l'installation de l'appareil. Branchez ce raccord au raccord évasé de 3/8" situé à l'extrémité du collecteur. Branchez l'autre extrémité du raccord à la conduite de gaz. Assurez-vous que le raccord ne passe pas à travers un mur, un plancher, un plafond ou une cloison et qu'il soit protégé contre tout dommage. Pour le BISZ300, la conduite de gaz doit être branchée au raccord coudé évasé de 3/8" situé sous le côté droit du panneau de contrôle. Pour le BISB245, la conduite de gaz doit être branchée au raccord évasé de 3/8" situé sur le côté de l'entrée du gaz du régulateur fourni. Le régulateur fourni doit être utilisé avec l'appareil.

**Les grils encastrés sont munis d'un plateau d'égouttement qui ne peut contenir qu'une petite quantité de graisse. Afin d'éviter les feux de graisse, le plateau doit être nettoyé après chaque utilisation.**

# TEST DE DÉTECTION DE FUITES

### ⚠ DANGER

N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.

**TEST DE FUITES:** Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.

4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5 - Fermez la soupape de la bonbonne.

# INSTRUCTION D'ALLUMAGE BISZ300NSS/PSS

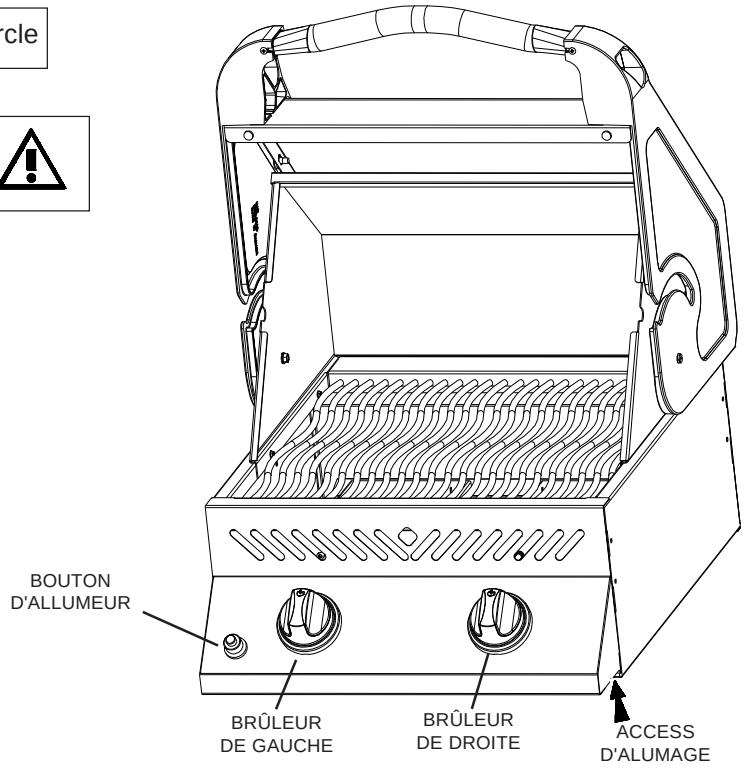
Ouvrez le couvercle / Retirez le couvercle

Fermez tous les boutons de contrôle des brûleurs, ouvrez la soupape d'alimentation en gaz lentement.

Tournez le bouton du brûleur infrarouge sur "high".

Poussez et tenir la bouton d'allumeur ou allumez avec une allumette.

Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes.




# INSTRUCTION D'ALLUMAGE BISB245

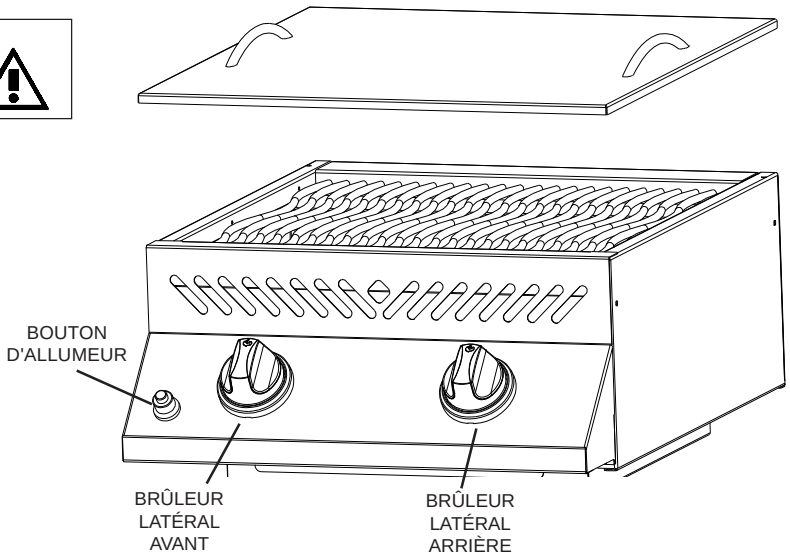
Retirez le couvercle

Fermez tous les boutons de contrôle des brûleurs, ouvrez la soupape d'alimentation en gaz lentement.

Tournez l'un ou l'autre des boutons de contrôle des brûleurs latéraux à "high".

Poussez et tenir la bouton d'allumeur ou allumez avec une allumette.

Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle et attendez 5 minutes.



# CHALEUR INFRAROUGE

La plupart des gens ne réalisent pas que la source de chaleur qui nous est la plus familière et que le soleil émet pour réchauffer la planète est l'énergie infrarouge. L'énergie infrarouge est une forme d'énergie électromagnétique dont la longueur d'onde est tout juste plus grande que la lumière rouge visible du spectre lumineux mais plus petite que les ondes radios. Cette forme d'énergie fut découverte en 1800 par Sir William Herschel qui fit passer la lumière du soleil à travers un prisme qui divisa la lumière en ses composants du spectre lumineux. Il démontra que la plus forte concentration de chaleur qui émanait des rayons provenait de la région du spectre lumineux juste au-dessus du rouge, où aucune lumière n'était visible. C'est cela l'énergie infrarouge. La plupart des matériaux absorbent facilement l'énergie infrarouge sous un large spectre de longueur d'onde, causant une augmentation de température des matériaux. C'est le même phénomène qui se produit lorsque nous ressentons de la chaleur durant une exposition au soleil. Les rayons infrarouges du soleil voyagent dans l'espace, pénètrent l'atmosphère et notre peau. Ceci provoque une augmentation de l'activité moléculaire de la peau, créant des frictions internes et générant de la chaleur, nous permettant de ressentir de la chaleur.

Les aliments cuits au-dessus des sources de chaleur infrarouges sont réchauffés selon le même principe. Le charbon de bois est la méthode traditionnelle de cuisson à l'infrarouge dont nous sommes les plus familiers. Les briquettes incandescentes émettent de l'énergie infrarouge à l'aliment qui se fait cuire et ce, avec très peu d'assèchement. Les jus de cuisson ou les graisses qui s'échappent des aliments dégouttent sur le charbon de bois et se vaporisent en fumée, donnant ainsi aux aliments leur goût savoureux. Les brûleurs infrarouges de Napoléon fonctionnent de la même façon. Dans chaque brûleur, 10 000 orifices possédant chacun leur flamme rendent la surface de la céramique incandescente. Cette incandescence émet le même type de chaleur infrarouge sans le souci du charbon de bois qui est souvent malpropre. Il procure aussi une chaleur plus uniforme qui est plus facile à contrôler que celle du charbon de bois. Pour saisir les aliments, les brûleurs peuvent être réglés à "high" et être ensuite réglés plus bas pour une cuisson plus lente. Nous savons combien cela est difficile avec le charbon de bois. Les brûleurs traditionnels au gaz réchauffent les aliments d'une façon différente. L'air entourant le brûleur est réchauffé par le processus de combustion et s'élève ensuite vers les aliments à cuire. Cette méthode génère des températures plus basses qui sont idéales pour les aliments plus fragiles tels que les fruits de mer et les légumes. En conclusion, les brûleurs infrarouges de Napoléon produisent un rayonnement intense qui vous donnera des steaks, des hambourgeois et des viandes qui seront plus juteux et plus savoureux. Pour connaître les temps de cuisson et certains conseils, consultez le tableau de cuisson à l'infrarouge.

# INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus. Allumez simplement les brûleurs de cuve à "high" pendant une demi-heure. Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres telles que des poitrines de poulet ou du porc maigre, vous pouvez huiler les grilles de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d'empêcher la viande de trop coller aux grilles. Cuire des viandes avec beaucoup de gras peut causer des poussées de flamme. Coupez l'excès de gras ou réduisez la température pour remédier à ce problème. En cas de poussées de flamme, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la chaleur. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter votre "Livre de recettes quatre saisons" de Napoléon.

**UTILISATION DU BRÛLEUR INFRAROUGE DE CUVE**

1. Suivez la procédure d'allumage du brûleur infrarouge de cuve et faites fonctionner à "high" pendant 5 minutes avec le couvercle fermé ou jusqu'à ce que les brûleurs en céramique deviennent incandescents.
2. Placez les aliments sur les grilles de cuisson et faites cuire selon les temps spécifiés dans le "Tableau de cuisson à l'infrarouge".
3. Au choix, continuez de cuire par-dessus le brûleur infrarouge à "high", "medium" ou "low", en tournant souvent les aliments, ou placez les aliments éloignés du brûleur infrarouge, fermez le couvercle et laissez la température de convection terminer la cuisson de vos aliments plus lentement.

**Avertissement :** Dû à la chaleur intense produite pour le brûleur infrarouge, les aliments qui sont laissés sur les brûleurs sans surveillance brûleront rapidement. Gardez le couvercle ouvert lorsque vous faites fonctionner le brûleur infrarouge à "high". La chaleur intense vous assure des températures adéquates de rayonnement même lorsque le couvercle est ouvert. Ceci vous permettra de surveiller les aliments afin de prévenir qu'ils brûlent.

**UTILISATION DES BRÛLEURS LATÉRAUX :**

Les brûleurs latéraux peuvent être utilisés comme un rond de cuisinière normal pour chauffer les sauces, les soupes etc. Le gril doit être placé de manière à ce que le vent n'affecte pas le fonctionnement des brûleurs latéraux car il en réduirait la performance. **NE FAITES JAMAIS CUIRE DES ALIMENTS SUR LES GRILLES DES BRÛLEURS LATÉRAUX. ELLES SONT SPÉCIFIQUEMENT CONÇUES POUR LES CHAUDRONS ET LES CASSEROLES.**

## TABLEAU DE CUISSON À L'INFRAROUGE

| ALIMENT | RÉGLAGE DES CONTRÔLES | TEMPS DE CUISSON | CONSEILS PRATIQUES |
|---|---|---|---|
| Steak 1" d'épaisseur | Réglage à "high" 2 min chaque côté<br>Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage à "medium"<br>Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage à "medium" | 4 min - Saignant<br>6 min - À point<br>8 min - Bien cuit | Lorsque vous choisissez votre viande, demandez une viande qui est marbrée. Le gras de la viande agira comme un élément attendrissant durant la cuisson et gardera la viande plus juteuse. |
| Hambourgeois 1/2" d'épaisseur | Réglage à "high" 2 min chaque côté<br>Réglage à "high" 2 1/2 min chaque côté<br>Réglage à "high" 3 min chaque côté | 4 min - Saignant<br>6 min - Bien cuit | Pour terminer la cuisson de vos hambourgeois tous en même temps, nous vous conseillons de varier l'épaisseur de vos boulettes. Pour ajouter une saveur exotique à votre viande, ajoutez des copeaux de bois à saveur de hickory dans une pipe à boucane de Napoléon. |
| Morceaux de poulet | Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage de "medium-low" à "low" | 20-25 min | L'articulation qui retient le pilon à la cuisse doit être coupée au 3/4 à partir du côté sans peau afin de permettre à la viande d'être plus à plat sur la grille de cuisson. Ceci permettra à la viande de cuire de façon plus uniforme et plus rapidement. Pour ajouter une touche personnelle à votre poulet, ajoutez des copeaux de bois à saveur de mesquite dans une pipe à boucane de Napoléon. |
| Côtelettes de porc | "Medium" | 6 min chaque côté | Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes de porc plus épaisses pour obtenir une viande plus tendre. |
| Côtes | Réglage à "high" pendant 5 minutes ensuite réglage à "low" pour terminer la cuisson | 20 min chaque côté tournez souvent | Choisissez des côtes bien charnues et maigres. Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os. |
| Côtelettes d'agneau | Réglage à "high" pendant 5 minutes ensuite réglage à "medium" pour terminer la cuisson | 15 min chaque côté | Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes très épaisses pour obtenir une viande plus tendre. |
| Saucisses | "Medium" - "low" | 4-6 min | Choisissez des saucisses plus grosses. Faites une entaille dans la peau, sur la longueur de la saucisse avant de faire griller. |

# NETTOYAGE

**Assurez-vous que les brûleurs sont éteints avant de nettoyer. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, terrain ou terrasse. N'utilisez pas de produit de nettoyage à fourneau pour nettoyer votre gril. La sauce BBQ et le sel sont très corrosifs et causeront une détérioration très rapide de votre gril à moins que vous ne fassiez un nettoyage régulier.**

Note : L'acier inoxydable a tendance à s'oxyder ou à tacher en présence de chlorures et de sulfures que l'on retrouve particulièrement dans les zones côtières ainsi que dans les environnements chauds et humides tels que les piscines et les spas. Ces taches peuvent être prises pour de la rouille mais il peuvent être facilement enlevées et même évitées. Afin de prévenir les taches, nettoyez toutes les surfaces en acier inoxydable à toutes les trois à quatre semaines ou au besoin avec de l'eau douce et un nettoyant à acier inoxydable.

**LES GRILLES DE CUISSON ET LA GRILLE-RÉCHAUD:** Les grilles de cuisson et la grille-réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton. Une laine d'acier peut être utilisée pour les taches les plus rebelles. Les grilles en acier inoxydable vont changer de couleur en permanence dû à la chaleur excessive de la surface de cuisson.

**NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL:** Enlevez les grilles de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non-incrustés sur les côtés de la cuve et à l'intérieur du couvercle. Grattez les plaques de brûleur avec un couteau à mastic ou un grattoir puis utilisez une brosse en laiton pour enlever la suie. Enlevez les plaques de brûleur et nettoyez les débris sur le brûleur à l'aide de la brosse. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement. Assurez-vous de replacer les plaques de brûleur dans la bonne position. (Consultez les instructions de montage si nécessaire pour un positionnement correct).

**NETTOYAGE DU TIROIR D'ÉGOUTTEMENT:** Sortez le tiroir d'égouttement pour en faciliter le nettoyage. Il devrait être nettoyé fréquemment (à toutes les utilisations) afin d'éviter une accumulation de graisse. La graisse et les jus tombent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous la cuve du gril et coulent pour aller s'accumuler dans le récipient à graisse jetable qui se situe sous le tiroir d'égouttement. L'accumulation de graisse est un danger pour le feu. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement à l'aide de papier d'aluminium car ceci aurait pour effet de nuire au bon écoulement de la graisse. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir en jetant les débris dans le récipient à graisse jetable. Le récipient jetable devrait être remplacé entre deux et quatre semaines selon la fréquence d'utilisation du gril. Pour vous procurer des récipients de rechange informez-vous à votre représentant NAPOLEON.

**NETTOYAGE DES BRÛLEURS INFRAROUGES :** Vu la chaleur très intense des brûleurs infrarouges, la plupart des jus de cuisson et des particules de nourriture qui tombent sur la surface de ces brûleurs seront incinérés immédiatement. Cependant, certains résidus peuvent demeurer. Pour enlever ces résidus après la cuisson, réglez le gril à "high" avec le couvercle fermé pendant 5-10 minutes.

# INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

**Nous vous conseillons de faire inspecter ce gril à gaz annuellement par un technicien de service qualifié. Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant l'entretien. L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu'une composante de gaz est remplacée.**

**PIÈCES EN FONTE D'ALUMINIUM** - Nettoyez les pièces en fonte d'aluminium périodiquement avec de l'eau savonneuse chaude. L'aluminium ne rouillera pas mais les températures élevées et les intempéries causeront de l'oxydation sur les surfaces d'aluminium. Ceci apparaîtra comme des taches blanches sur les pièces en fonte. Pour redonner un nouveau fini aux pièces, nettoyez-les et passez un léger coup de papier sablé fin sur la surface. Essuyez la surface pour enlever tout résidu et appliquez de la peinture à haute température pour BBQ. Protégez les pièces avoisinantes de la surpulvérisation. Suivez les directives de séchage sur la bonbonne de peinture.

**PROTECTION DES BRÛLEURS INFRAROUGES -** Les brûleurs infrarouges de votre gril sont conçus pour vous offrir une longue durée de vie. Cependant, certaines précautions doivent être prises afin d'éviter que les surfaces en céramiques ne fissurent, causant ainsi un mauvais fonctionnement des brûleurs. Vous trouverez ci-dessous les causes de fissuration les plus courantes ainsi que les moyens à prendre pour les éviter. Tout dommage résultant d'une négligence de votre part à observer les consignes ci-dessous ne sera pas couvert par la garantie.

1. Impact avec des objets durs - Ne laissez jamais d'objets durs cogner la céramique. Faites très attention lorsque vous retirez ou installez les grilles de cuisson et autres accessoires dans votre gril. Si ces objets devaient tomber sur la céramique, elle risque très probablement de fissurer.

2. L'eau et les autres liquides - Des liquides froids qui entrent en contact avec des surfaces chaudes en quantité considérable risquent de fissurer la surface de la céramique. Ne jetez jamais d'eau dans le gril pour éteindre des poussées de flamme. De plus, si la céramique ou l'intérieur d'un brûleur deviennent mouillés alors qu'ils ne sont pas en fonction, le brûleur risque de produire de la vapeur d'eau au prochain usage, ce qui peut produire suffisamment de pression pour faire fissurer la céramique. Le trempage répété de la céramique la fera dilater et prendre de l'expansion. Cette expansion causera des pressions anormales sur la céramique et risque de la faire fissurer et s'effriter.

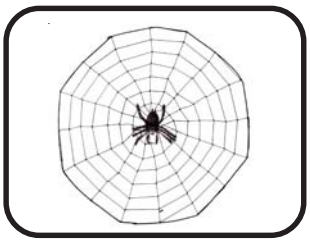
   i) Ne jamais jeter d'eau dans le gril pour contrôler les poussées de flamme.

   ii) Ne faites pas fonctionner les brûleurs infrarouges sous la pluie.

   iii) Si vous découvrez de l'eau dans votre gril (provenant de la pluie, d'arrosoirs, etc.), vérifiez si elle est entrée en contact avec la céramique. Si la céramique semble mouillée, retirez le brûleur du gril. Tournez-le à l'envers pour égoutter le surplus d'eau. Apportez le brûleur à l'intérieur et laissez-le sécher complètement.

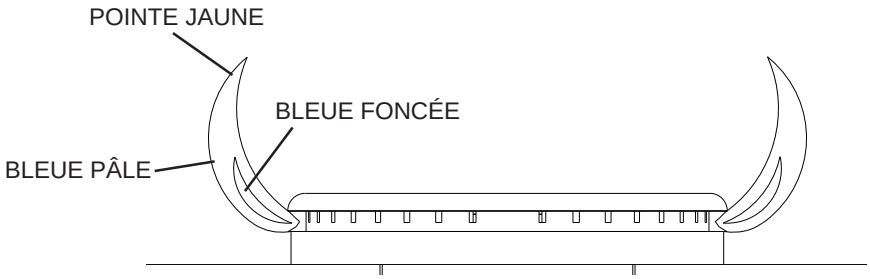
3. Mauvaise évacuation de l'air chaud sortant du gril - Pour que les brûleurs fonctionnent adéquatement, l'air chaud doit pouvoir s'échapper du gril. Si l'air chaud ne peut pas s'échapper, les brûleurs peuvent devenir privés d'oxygène et causer un retour de flamme. Si cela se produit de façon répétitive, la céramique risque de fissurer. Ne recouvrez pas plus que 75 % de la surface de cuisson avec des composants métalliques solides (p. ex. : plaque de cuisson ou large plateau).

## ATTENTION AUX ARAIGNÉES

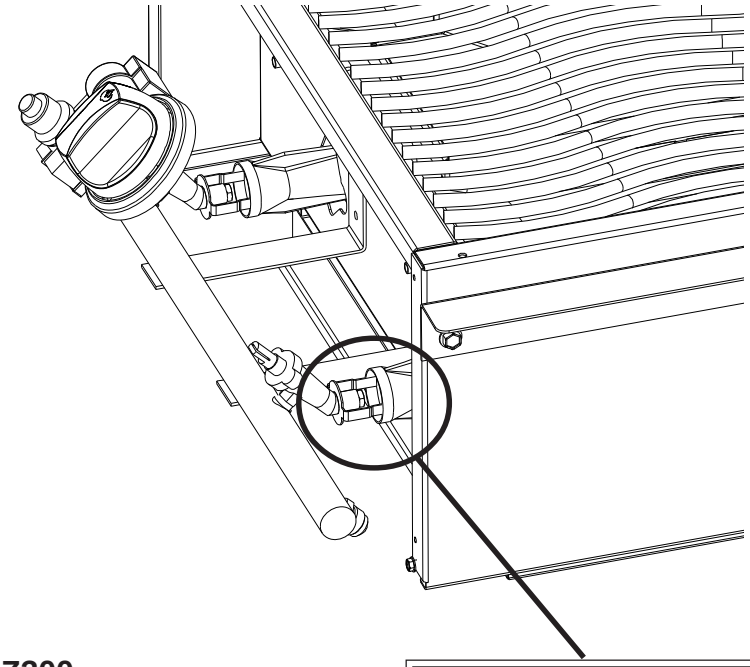


## APPARENCE NORMALE DE LA FLAMME

**BISB245**




Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le nid ou la toile causera le brûleur à produire une flamme lâche de couleur jaune ou orange. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur, retirez le capuchon et utilisez une brosse à filaments souples pour retirer les débris des orifices du brûleur. N'agrandissez pas les orifices. Les capuchons du brûleur sont en porcelaine émaillée et peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez bien avant de réinstaller.



**BISZ300**

**AVERTISSEMENT**

**Lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage, il est très important que la soupape / l'orifice entre dans le brûleur avant que vous allumiez votre gril à gaz. Si la soupape n'est pas à l'intérieur du brûleur, un feu ou une explosion pourrait survenir.**

Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le nid ou la toile aura pour effet que le brûleur produira une flamme lâche de couleur jaune ou orange, ou causera un feu (retour de flamme) au niveau du venturi sous le panneau de contrôle. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur vous devez le retirer du gril. Soulevez l'arrière du brûleur pour enlever. Utilisez une brosse flexible de venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Secouez tous les débris hors du brûleur en les faisant sortir par l'ouverture de l'arrivée du gaz. Vérifiez également que les orifices de la soupape sont propres. N'agrandissez surtout pas les orifices. Réinstallez le brûleur.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

| Problème | Causes Probables | Solution |
|---|---|---|
| Chaleur faible / Flamme petite lorsque le bouton de contrôle est sur “high”. | Pour le propane - procédure d’allumage incorrect. | Assurez-vous que la procédure d’allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape d’arrivée de gaz à la bonbonne ce qui devrait être fait lentement pour assurer l’équilibre de la pression. Voir les instructions d’allumage. |
| | Pour le gaz naturel - tuyau d’arrivée du gaz trop petit. | Grosseur du tuyau doit être selon le code d’installation. |
| | Pour les deux sortes de gaz - mauvais préchauffage | Préchauffez le gril à l’aide des brûleurs principaux en les plaçant à “high” pendant 10 à 15 minutes. |
| Flambée excessive / Chaleur inégale. | Mauvais préchauffage | Préchauffez le gril à l’aide des deux brûleurs principaux pendant 10 à 15 minutes. |
| | Amas excessif de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d’égouttement. | Nettoyez les plaques de brûleur et le tiroir d’égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d’égouttement avec du papier d’aluminium. Consultez les instructions de nettoyage. |
| Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz. | Possibilité de toiles d’araignée, d’autres débris. | Enlevez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d’entretien. |
| Le brûleur ne s’allume pas avec l’allumeur mais s’allume avec une allumette. | La pile est déchargée ou installée incorrectement. | Remplacez avec des piles AAA à grande capacité. Installez la pile avec la borne positive (+) vers le bas. |
| | Fil de l’électrode lâche. | Assurez-vous que le fil de l’électrode soit poussé bien au fond sur le terminal derrière l’allumeur. |
| | Mauvais allumeur de rechange. | Le système à 1 étincelle ne fonctionnera qu’avec un allumeur de ce type. |
| | Mauvais écart du bout de l’électrode. | Assurez-vous que la boîte de connection est bien fixée et que la distance entre l’électrode et celle-ci est entre 1/8" et 3/16". La distance peut être ajustée en poussant la boîte vers l’extérieur. |
| | Les flammes se séparent du brûleur. | Fermez le volet d’air légèrement - voir le problème précédent. |
| La peinture semble peler à l’intérieur du couvercle. | Accumulation de graisse sur les surfaces internes. | Ceci n’est pas un défaut. Le fini du couvercle est porcelainisé et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durci et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage. |
| Les contrôles sont réglés à “high” mais la chaleur générée par les brûleurs est trop basse. | Manque de gaz. | Vérifiez le niveau de propane dans la bonbonne. |
| | Le tuyau d’alimentation en gaz est pincé. | Replacez le tuyau d’alimentation convenablement. |
| | L’injecteur du brûleur est sale ou obstrué. | Nettoyez l’injecteur du brûleur. |
| | Présence de toiles d’araignée ou autres débris dans le tube du venturi. | Nettoyez le tube du venturi. |
| | Une tuile de céramique est fissurée. | Commandez un brûleur de rechange auprès de votre détaillant autorisé Napoléon. |
| | Le régulateur de propane est en situation de “faible débit”. | Assurez-vous que la procédure d’allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne. Tournez la soupape de la bonbonne lentement pour assurer l’équilibre de la pression. Voir les instructions d’allumage. |

| Problème | Causes Probables | Solution |
|---|---|---|
| Le brûleur infrarouge produit des retours de flamme (pendant qu'il fonctionne, le brûleur fait subitement un bruit qui s'apparente à un "whoosh", suivi d'un bruit continuel semblable à une lampe à souder et qui diminue en intensité. | Les tuiles de céramique sont surchargées de graisse de cuisson et d'accumulations, les orifices sont obstrués. | Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes. Réallumez le brûleur et réglez-le à "high" pendant au moins cinq minutes ou jusqu'à ce que les tuiles deviennent uniformément incandescentes. |
| | Le brûleur a surchauffé dû à une ventilation inadéquate (trop grande surface de cuisson recouverte par des plaques de cuisson ou des plateaux). | Ne recouvrez pas plus que 75 % de la surface de cuisson avec des objets ou des accessoires. Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes puis réallumez-le. |
| | Des tuiles de céramique sont fissurées. | Laissez le brûleur refroidir puis vérifiez de près pour des fissures. Si vous détectez des fissures, commandez un brûleur de rechange auprès de votre détaillant autorisé Napoléon. |
| | Le joint d'étanchéité autour de la céramique n'est plus étanche, ou une soudure dans le boîtier du brûleur est cassée. | Contactez votre détaillant autorisé Napoléon pour obtenir des instructions sur l'achat d'un brûleur de rechange. |

# COMMANDE DES PIÈCES DE RECHANGE

Avant de contacter le bureau de service du clientele, veuillez prendre note, que notre guide de dépanage est maintenent dispoible sur le net a www.napoleongrills.com. Ici, vous trouver beaucoup d'information comme les instructions de d'opération et de nettoyage et comment remplacer les pièces. Contactez le manufacturier directement pour obtenir des pièces de rechanges et faire des réclamations sur garantie. Le département de service est à votre disposition entre 9 AM et 5 PM (heure normale de l'est) au 1-866-820-8686 ou fax au 1-705-727-4282. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Une description concise du problème («cassé» n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).
5. Avoir en main votre Visa ou Mastercard pour payer les frais d'expedition.

Dans quelques cas, le département du service peut demander de leur retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département de service avec l'information suivante :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Une description concise du problème («cassé» n'est pas suffisant.
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Un numéro l'autorisation de retour - fourni par le représentant du département de service.

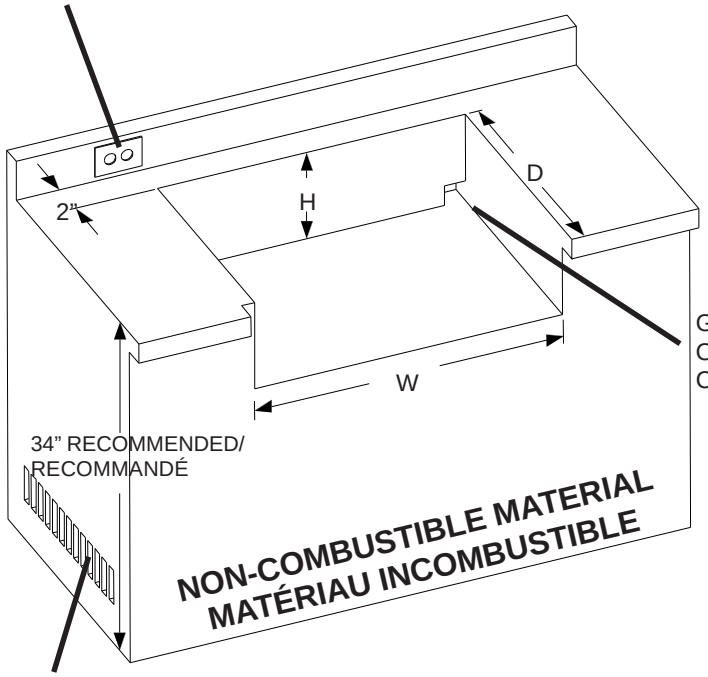
Avant de contacter le département de service, veuillez prendre note que les items suivants ne sont par couverts par la garantie :

-coûts de transport, bris et frais d'exportation
-main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce
-coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème
-décoloration des pièces en acier inoxydable
-bris des pièces suite à un manque d'entretien ou de maintenance, ou utilisation de nettoyeurs non appropriés (nettoyeur à fourneau)

# BUILT-IN UNIT OPENING DIMENSIONS
# DIMENSIONS D'OUVERTURE POUR LES GRILS ENCASTRÉS

OUTDOOR GFI ELECTRICAL OUTLET RECOMMENDED - LOCATE ON LEFT SIDE OF GRILL FOR ROTISSERIE USE.

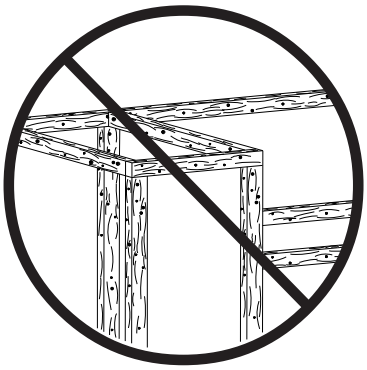
PRISE EXTÉRIEURE AVEC INTERRUPTEUR DE DÉFAUT À LA TERRE RECOMMANDÉE - LOCALISER SUR LE CÔTÉ GAUCHE DU GRIL POUR UTILISATION AVEC LA RÔTISSOIRE.




GAS INLET OPENING
OUVERTURE POUR LA
CONDUITE DE GAZ

MINIMUM 10 SQ IN OF VENTILATION REQUIRED ON EACH END OF CABINET

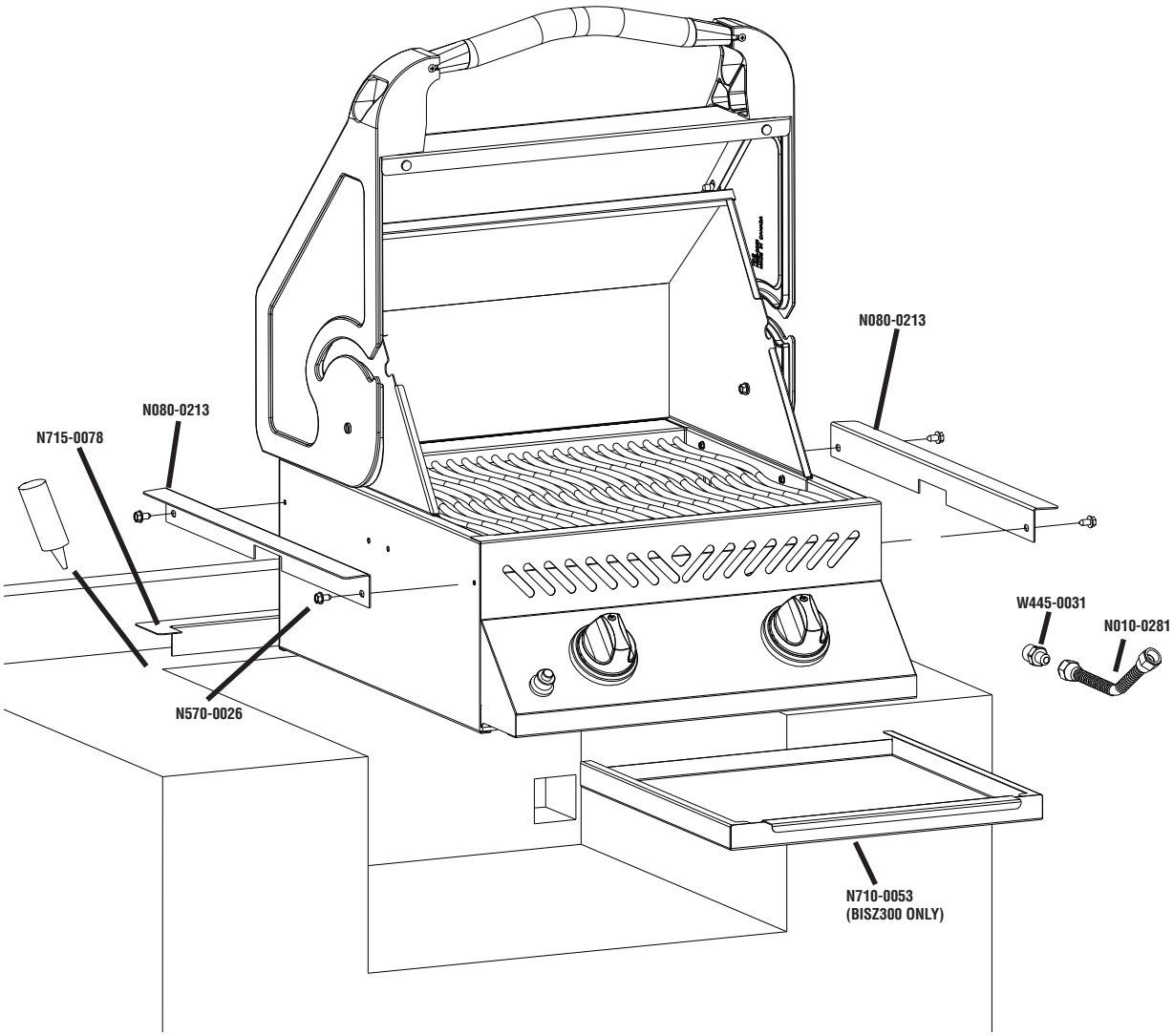
MINIMUM DE 10 PO² DE VENTILATION EST NÉCESSAIRE À CHAQUE EXTRÉMITÉ DU CABINET



**CABINET FRAME AND CABINET MUST BE MADE FROM NON-COMBUSTIBLE MATERIAL**

**LA CHARPENTE DU CABINET ET LE CABINET DOIVENT ÊTRE FAITS DE MATÉRIAUX INCOMBUSTIBLES**

| MODEL/MODÈLE | OPENING DIMENSIONS/DIMENSIONS DE L'OUVERTURE | | | |
|---|---|---|---|---|
| | W | D | H | |
| BISZ300<br>BISB245 | 20 1/8"<br>20 1/8" | 20 5/8"<br>20 5/8" | 9 5/8"<br>8 7/8" | |




This grill is designed for **MASONRY, NON-COMBUSTIBLE** enclosures only, and must be installed and serviced by a qualified installer to local codes.

1. Attach side mounting brackets to each side of the grill using #14 x 1/2" screws (n570-0026).

2. Lay the rear trim piece across the back of the opening. To keep it in place, a dab of silicone may be applied to each wing of the rear trim.

3. Lower the unit in place. A flexible metal connector is included to simplify the installation of the unit. Connect this connector to the 3/8” flare fitting on the end of the manifold. Connect the other end of the connector to the gas piping. Ensure that the connector does not pass through a wall, floor, ceiling or partition, and is protected from damage.

4. The entire installation must be leak tested before operating the unit.

Ce gril est conçu pour des cabinets **INCOMBUSTIBLES OU EN MAÇONNERIE** seulement et doit être installé et entretenu par un installateur qualifié selon les codes locaux.

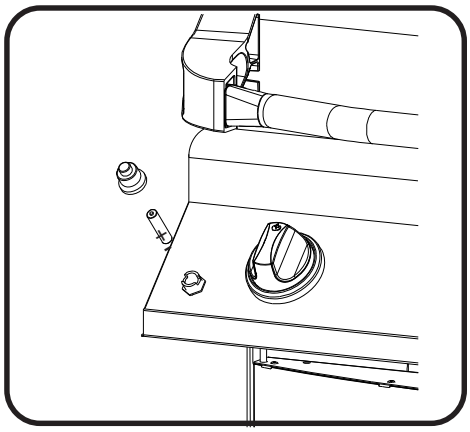
1. Fixez les supports de fixation latéraux à chaque côté du gril à l’aide des vis #14 x 1/2" (n570-0026).

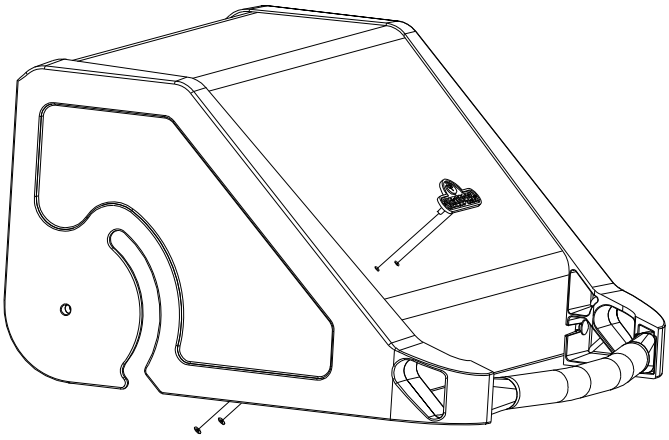
2. Placez la moulure arrière le long de l’arrière de l’ouverture. Pour la maintenir en place, vous pouvez appliquer un peu de silicone sur chaque ailette de la moulure arrière.

3. Abaissez l’appareil en place. Un raccord flexible métallique est inclus afin de faciliter l’installation de l’appareil. Branchez ce raccord au raccord évasé de 3/8" situé à l’extrémité du collecteur. Branchez l’autre extrémité du raccord à la conduite de gaz. Assurez-vous que le raccord ne passe pas à travers un mur, un plancher, un plafond ou une cloison et qu’il soit protégé contre tout dommage.

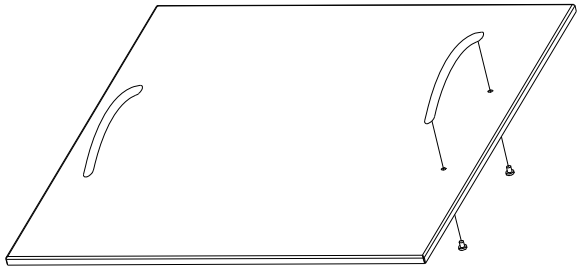
4. L’installation complète doit être vérifiée pour des fuites avant de faire fonctionner l’appareil.

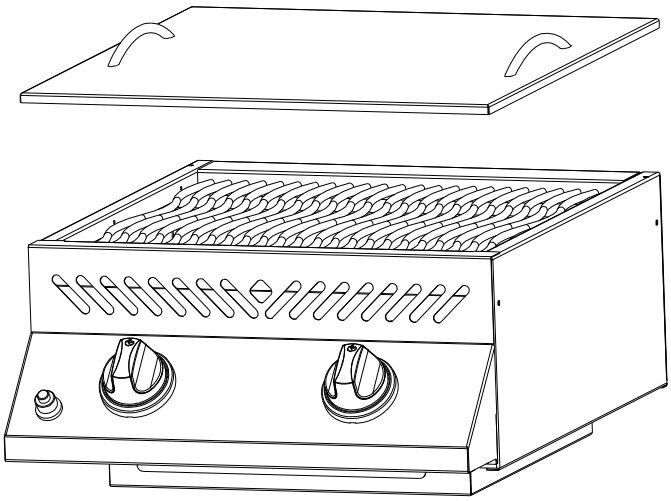
# MODEL : BISZ300

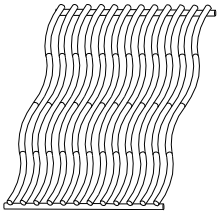


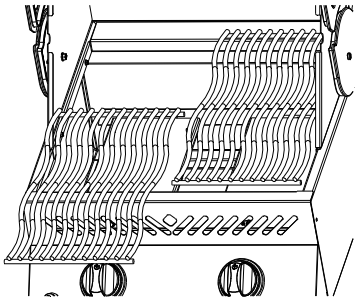


# MODEL : BISZ300 FT / BISB 245

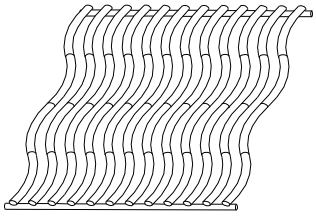


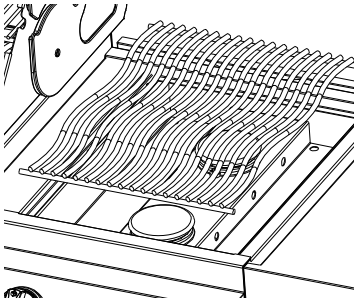




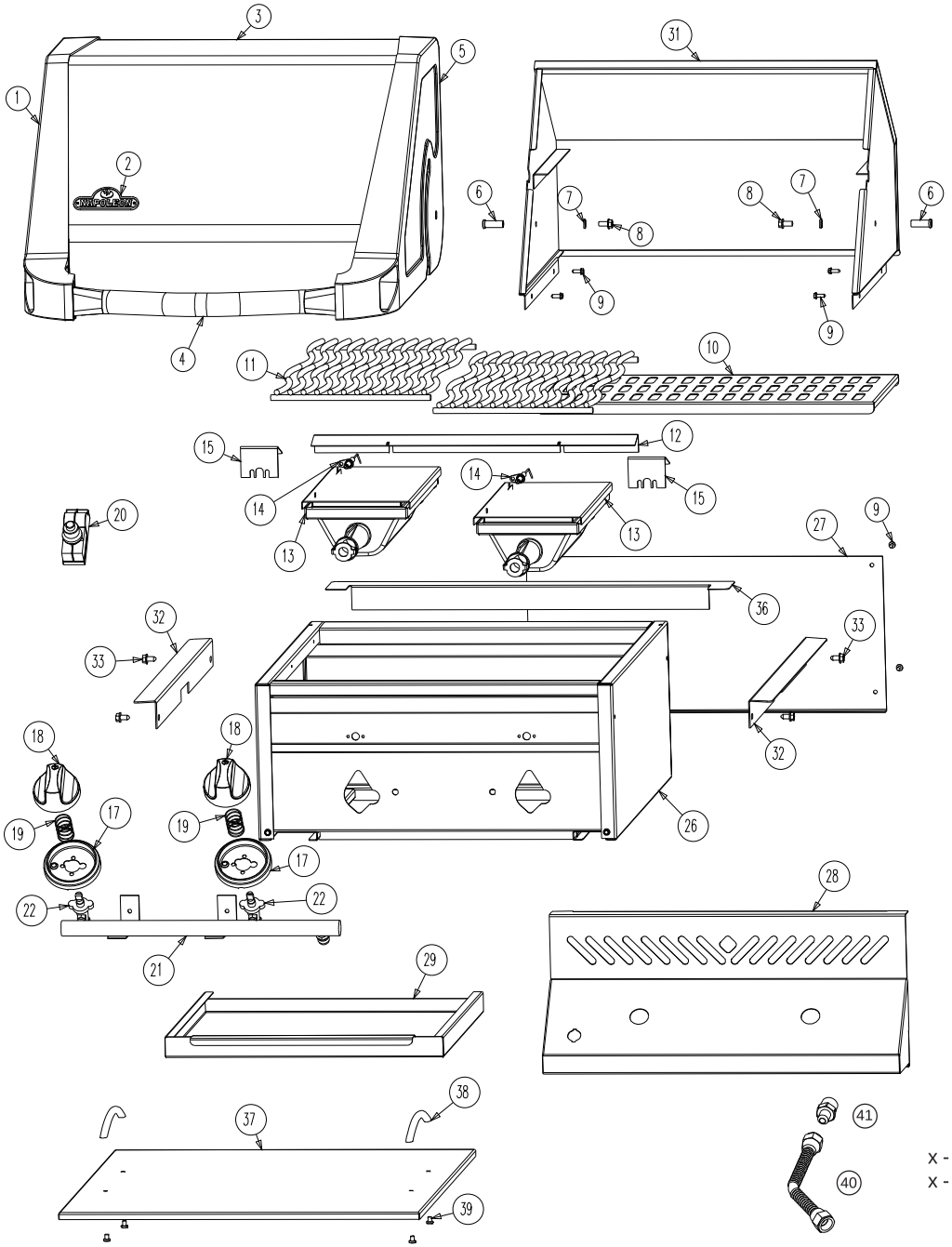


**2 X N305-0026**
**BISZ300**





**1 X N305-0071**
**BISB245**

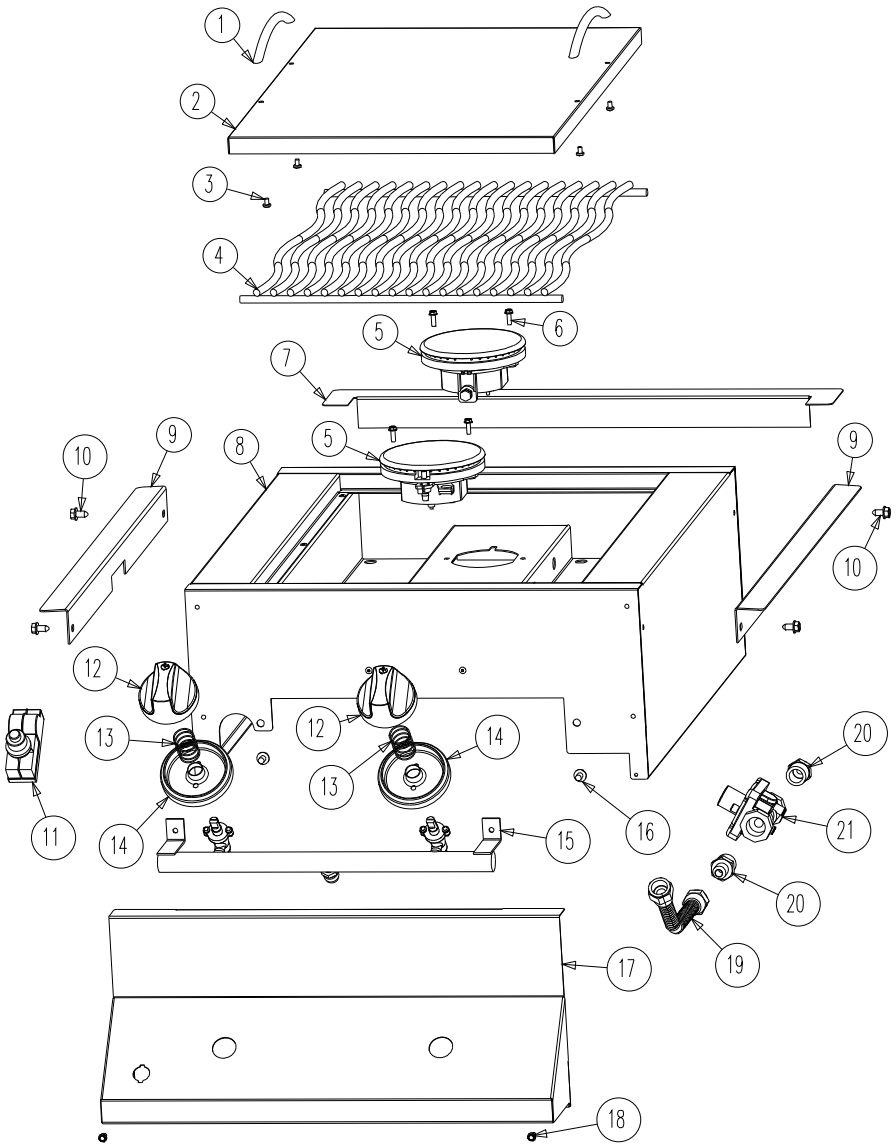


| Item | Part # | Description | BISZ300 SS | BISZ300 FT |
|---|---|---|---|---|
| 1 | n135-0020p | left side lid casting / moulage gauche du couvercle | x | |
| 2 | n385-0129 | NAPOLEON logo / logo NAPOLEON | x | |
| | w450-0005 | logo spring clips / écrous à ressort pour logo | x | |
| | n510-0002 | black silicone lid bumper / pare-chocs du couvercle (silicone noir) | x | |
| 3 | n010-0487 | stainless steel lid insert - small / couvercle en acier inoxydable - petite | x | |
| 4 | n325-0046 | lid handle - small / poignée du couvercle - petite | x | |
| 5 | n135-0021p | right side lid casting / moulage droite du couvercle | x | |
| 6 | n570-0015 | lid pivot screw / écrous du pivot | x | |
| 7 | n735-0002 | 1/4" lockwasher / rondelle à ressort 1/4" | x | |
| 8 | n570-0024 | 1/4-20 x 1/2" screw / vis 1/4-20 x 1/2" | x | |
| 9 | n570-0008 | #8 x 1/2" screw / vis #8 x 1/2" | x | |
| 10 | n520-0020 | warming rack - small / grille rechaud - petite | x | |
| 11 | n305-0026 | cooking grids - stainless rod / grille de cuisson - en acier inoxydable | x | x |
| 12 | n655-0065 | infrared burner support / appui infrarouge de brûleur | x | x |
| 13 | n010-0499 | main infrared burner / brûleur principal infrarouge | x | x |
| 14 | n240-0017 | infrared burner electrode / électrode du brûleur infrarouge | x | x |
| | n750-0005 | electrode wire / fil d'électrode | x | x |
| 15 | n200-0070 | infrared burner electrode cover / couverture infrarouge d'électrode de brûleur | x | x |
| 17 | n051-0001 | control knob bezel / monture de bouton de commande | x | x |
| 18 | n380-0009R | control knob, main burner / bouton de contrôle principal | x | x |
| 19 | n630-0003 | bezel retaining spring / ressort de retenue de monture | x | x |
| 20 | n357-0014 | electronic ignition, 2-spark / allumeur électronique - 2 étincelles | x | x |
| 21 | n432-0017 | manifold tube c/w brackets / tuyau collecteur avec fixations | x | x |
| 22 | n725-0009 | main burner valve / soupape brûleur principal | p | p |
| | n725-0010 | main burner valve / soupape brûleur principal | n | n |
| | n455-0007 | #59 main burner orifice / bec d'orifice #59 brûleur principal | p | p |
| | n455-0008 | #53 main burner orifice / bec d'orifice #53 brûleur principal | n | n |
| | n255-0016 | fitting (1/8 MP to 3/8 M flare) / ajustage de précision des syndicats (1/8 MP de 3/8 M) | x | x |
| | n720-0044 | flexible stainless steel tubing / tuyauterie flexible d'acier inoxydable | x | x |
| 26 | n010-0541 | base / cuve | x | x |
| 27 | n200-0084p | back cover / couvercle arrière | x | x |
| 28 | n475-0208 | control panel / panneau de contrôle | x | x |
| 29 | n710-0053 | drippan / tiroir d'egouttement | x | x |
| | n385-0140 | rating plate / plaque d'homologation | x | x |
| 31 | n010-0486 | hood assembly - small / ensemble du couvercle - petite | x | x |
| 32 | n080-0213 | bracket unit mount / support de fixation de l'appareil | x | x |
| 33 | n570-0026 | #14 x 1/2" screw / vis #14 x 1/2" | x | x |
| 36 | n715-0078 | trim rear / équilibre arrière | x | x |
| 37 | n200-0087 | cover grill / gril de couverture | | x |
| 38 | n325-0042 | handle cover / poignée de couverture | | x |
| 39 | n570-0066 | M4 x 6mm screw / vis M4 x 6mm | | x |
| 40 | n010-0281 | flexible stainless steel tubing / tuyauterie flexible d'acier inoxydable | x | x |
| 41 | w445-0031 | fitting (3/8 M flare to 1/2 MP)/ajustage de précision des syndicats (3/8 M flare de 1/2 MP) | x | x |

x - standard
x - compris

p - propane units only
n - natural gas units only
ac - accessory

p - appareils propane seulement
n - appareils gaz naturel seulement
ac - accessoires




| Item | Part # | Description | BISB245 |
|---|---|---|---|
| 1 | n325-0042 | handle cover / poignée de couverture | x |
| 2 | n200-0062 | cover grill / gril de couverture | x |
| 3 | n570-0066 | M4 x 6mm screw / vis M4 x 6mm | x |
| 4 | n305-0071 | side burner grate / grille du brûleur latéral | x |
| 5 | n100-0031 | burner, assembly, side burner / brûleur latéral | p |
| | n100-0030 | burner, assembly, side burner / brûleur latéral | n |
| | n720-0049 | tube, side burner supply stainless steel / tube, brûleur latéral en acier inoxydable | x |
| 6 | n570-0020 | #8-32 x 3/8" screw / vis #8-32 x 3/8" | x |
| 7 | n715-0078 | trim rear / équilibre arrière | x |
| 8 | n010-0561 | base / cuve | x |
| 9 | n080-0213 | bracket unit mount / support de fixation de l'appareil | x |
| 10 | n570-0026 | #14 x 1/2" screw / vis #14 x 1/2" | x |
| 11 | n357-0014 | electronic ignition, 2-spark / allumeur électronique - 2 étincelles | x |
| 12 | n380-0009 | control knob, main burner / bouton de contrôle principal | x |
| 13 | n630-0003 | bezel retaining spring / ressort de retenue de monture | x |
| 14 | n051-0001 | control knob bezel / monture de bouton de commande | x |
| 15 | n432-0018 | manifold tube c/w brackets / tuyau collecteur avec fixations | x |
| 16 | n570-0024 | 1/4-20 x 1/2" screw / vis 1/4-20 x 1/2" | x |
| 17 | n475-0216 | control panel / panneau de contrôle | x |
| 18 | n570-0008 | #8 x 1/2" screw / vis #8 x 1/2" | x |
| 19 | n010-0281 | flexible stainless steel tubing / tuyauterie flexible d'acier inoxydable | x |
| 20 | w 445-0031 | fitting (3/8 Mflare to 1/2 MP)/ajustage de précision des syndicats (3/8 Mflare de 1/2 MP) | x |
| 21 | n530-0009 | regulator, natural gas / regulateur, gaz natural | x |

x - standard
x - compris

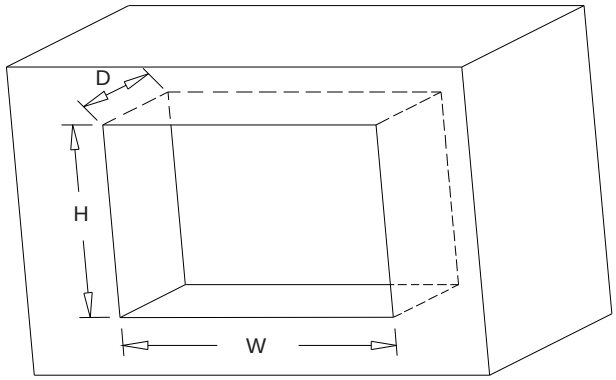
p - propane units only
n - natural gas units only
ac - accessory

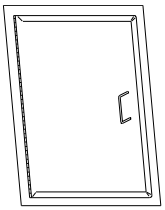
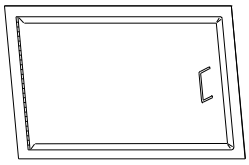
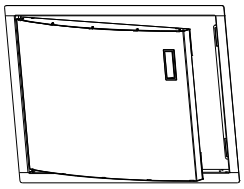
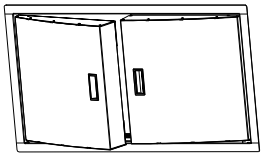
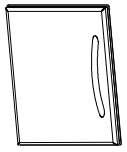
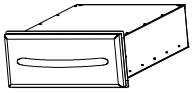
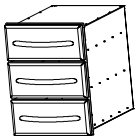
p - appareils propane seulement
n - appareils gaz naturel seulement
ac - accessoires

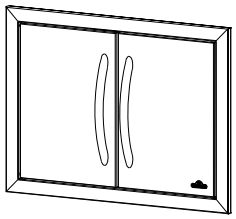
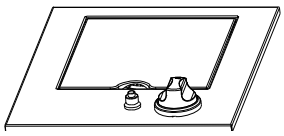
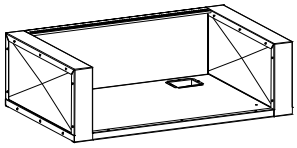
# BUILT-IN ACCESSORY OPENING DIMENSIONS
# DIMENSIONS D'OUVERTURE POUR LES ACCESSOIRES

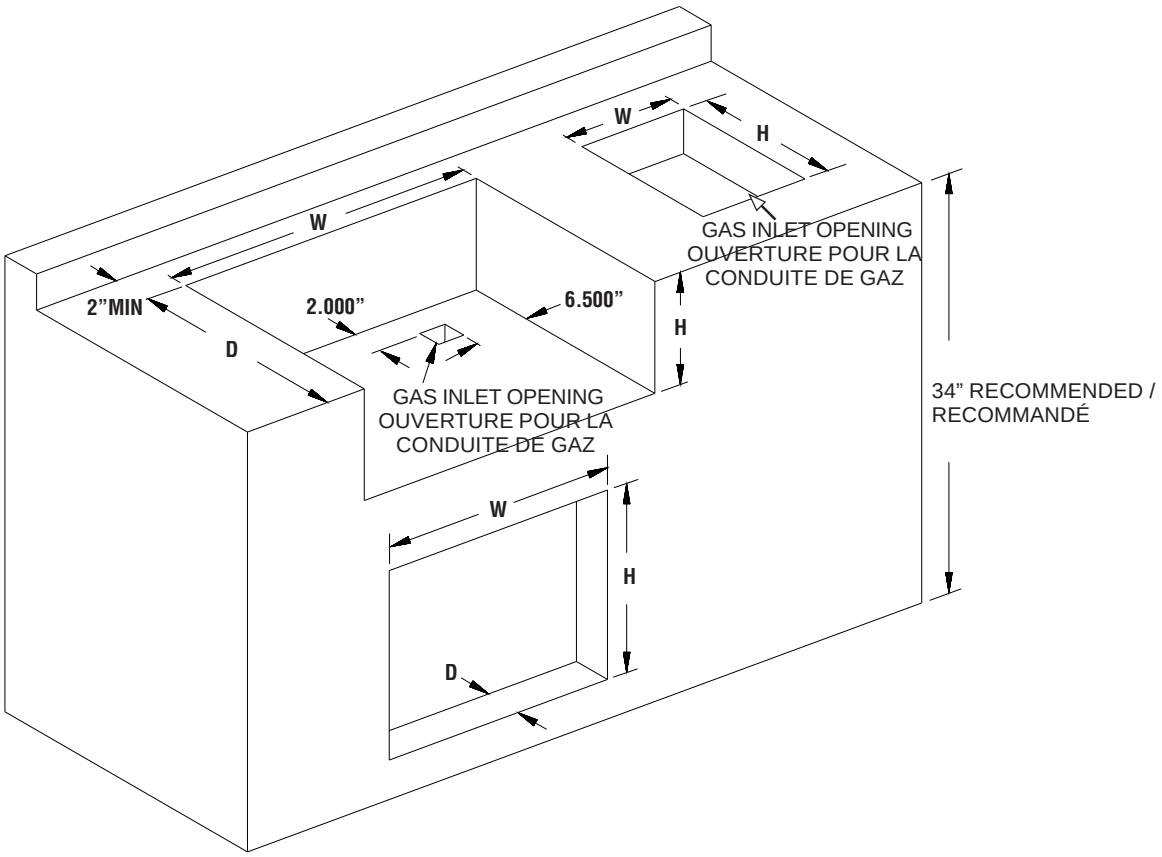
NOTE: ACCESSORY FRAMES OVER-LAP OPENING BY 1 ½" ON ALL 4 SIDES

LE CADRE DES ACCESSOIRES CHEVAUCHE L'OUVERTURE DE 1 ½" SUR LES QUATRE CÔTÉS.




| Part #/N° de pièce | Description | Picture/Illustration | OPENING DIMENSION/ DIMENSIONS D'OUVERTURE | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | W | H | D |
| N370-0069 | Flat vertical painted door / Porte verticale peinte |  | 13 ¼" | 18 ¼" | |
| N370-0071 | Flat vertical stainless steel door / Porte verticale en acier inoxydable | | 13 ¼" | 18 ¼" | |
| N370-0070 | Flat horizontal painted door / Porte horizontale peinte |  | 18 ¼" | 13 ¼" | |
| N370-0072 | Flat horizontal stainless steel door / Porte horizontale en acier inoxydable | | 18 ¼" | 13 ¼" | |
| N370-0356SS | Curved stainless steel door - 308 size / Porte cambrée en acier inoxydable - modèle 308 |  | 22 ½" | 19 ¾" | |
| N370-0357SS | Curved stainless steel door - 450 size / Porte cambrée en acier inoxydable - modèle 450 | | 27" | 19 ¾" | |
| N370-0358SS | Curved stainless steel double door - 600/750 size Porte cambrée double en acier inoxydable - modèles 600/750 |  | 35 ¼" | 19" | |
| N370-0361 | PF style stainless steel door / Porte en acier inoxydable style Prestige V |  | 17" | 23 ¼" | |
| N370-0359 | PF style stainless steel single drawer / Tiroir simple en acier inoxydable style Prestige V |  | 17 ¼" | 6 ¾" | 23" |
| N370-0360 | PF style stainless steel triple drawer / Tiroir triple en acier inoxydable style Prestige V |  | 17 ¼" | 22 ¾" | 23" |

| Part #/N° de pièce | Description | Picture/Illustration | OPENING DIMENSION/ DIMENSIONS D'OUVERTURE | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | W | H | D |
| N370-0502 | Stainless Steel double door- small<br>Porte double en acier inoxydable - petit |  | 28 ¼" | 20 ¼" | |
| N370-0503 | Stainless Steel double door - large<br>Porte double en acier inoxydable - grand | | 37 ¾" | 20 ¼" | |
| N370-0504 | Side Burner Propane<br>Brûleur Latéral - propane |  | 12 ¾" | 16 ½" | |
| N370-0505 | Side Burner Natural<br>Brûleur Latéral - gaz naturel | | | | |
| BIZC450 | Zero Clearance Shell - 450 size<br>Dégagement nul Shell - modèle 450 |  | 35 7/8" | 11 1/8" | 22 15/16" |
| BIZC600 | Zero Clearance Shell - 600 size<br>Dégagement nul Shell - modèle 600 | | 44 1/8" | 11 1/8" | 22 15/16" |



**FAX TO: 705 727 4282**

# ACCESSORIES & PARTS ORDER FORM

PLEASE PRINT CLEARLY

**CONTACT NAME:**_____

**SHIP TO :**_____

_____

_____

_____

**TEL :**_____ **FAX :**_____

**EMAIL:** _____

**VISA OR MASTERCARD # :**_____ **EXPIRY DATE:** _____

**SIGNATURE:**_____

| QUANTITY | PART NUMBER | DESCRIPTION |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

TAXES MAY APPLY
SHIPPING EXTRA

**IF CONFIRMATION IS REQUIRED PLEASE INCLUDE A FAX NUMBER OR EMAIL ADDRESS**